

Gebratene Bachsaiblingfilets mit Bärlauchkrapferln

Kategorien: Fisch, Saibling

Zutaten für: 4 Personen

4 Bachsaiblingen; die Filets
Salz und Pfeffer
Butter; zum Braten

BÄRLAUCHKRAPFERLN

300 Gramm Weizenmehl griffig
200 Gramm Topfen (20 %)
100 Gramm Butter
1 Ei
1 Prise Salz

FÜLLE

150 Gramm Mehlig Erdäpfel
150 Gramm Bärlauch fein geschnitten
150 Gramm Topfen
50 Gramm Flüssige Butter
Salz und Pfeffer, Muskatnuss
2 Paradeiser
1 Essl. Butter

Anleitung:

1. Alle Zutaten für die Bärlauchkrapferln zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem kühlen Ort ca. 1 Stunde rasten lassen.
2. Für die Fülle die Erdäpfel weichkochen und durch die Presse drücken. Den Bärlauch feinnudelig schneiden, ein wenig davon zurückbehalten und den Rest zusammen mit den Erdäpfeln, dem Topfen, flüssiger Butter, Salz und Pfeffer und geriebener Muskatnuss zu einer kompakten Masse verkneten.
3. Den Teig ausrollen. Die Fülle zu ca. 3 cm großen Kugeln formen, auf eine Hälfte des Teiges setzen und mit der anderen Hälfte bedecken. Die Teigtascherln mit einem Glas (Durchmesser ca. 8 cm) ausstechen und ca. 10 Minuten in siedendem Salzwasser eher ziehen als kochen lassen.
4. Die Paradeiser blanchieren, enthäuten und in kleine Würfel schneiden.
5. Die Butter erhitzen und die Paradeiser zusammen mit dem restlichen Bärlauch kurz sautieren.
6. Die Saiblingsfilets salzen, pfeffern und mit der Hautseite nach unten ca. 3 Minuten in Butter braten.

Die gebratenen Filets mit den Bärlauchkrapferln anrichten und mit der Paradeiser-Bärlauchbutter übergießen.

Landgasthof Klausner

Gebratene Bachsaiblingfilets mit Bärlauchkrapferln

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann