

## Geräuchertes Forellenfilet trifft auf dreierlei Karotte

Festtagsmenü aus der Thermenregion



Geräuchertes Forellenfilet trifft auf dreierlei Karotte ©  
Weinland Thermenregion/Daniel Nuderscher

### Merkmale

- Fischfleisch

### Zubereitung

**Forellenfilet geräuchert:** Filet in Salz & Zucker 1:1 für 20 min beizen, abwaschen und dann bei ca. 70°C für 40min räuchern.

**Geschmorte Karotte:** Karotte in Apfel-Karottensaft schmorren bei 175°C ca. 35 – 40 min mit rosa Pfeffer, Senfkörner und Koriandersamen

**Gelbe Rüben Püree:** Gelbe Rüben waschen und in Scheiben schneiden, in Gemüsefond weichkochen, mixen und mit Salz & Pfeffer abschmecken

**Urkarotten-Chips:** In ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden, bei 70°C für 12 h dörren

**Senfperlen:** Senfkörner in Apfelsaft für 120min

### Zutaten

#### Zutaten pro Portion:

3-4 Streifen geräuchertes Forellenfilet (ca. 60g)  
1 geschmorte Karotte geviertelt  
30g gelbe Rüben Püree  
a. 10 Stk. Urkarotten-Chips  
Karotten-Aceto  
Kren  
Senfperlen süß-sauer

weichkochen und immer wieder Flüssigkeit  
nachgießen, nach Belieben würzen, kaltstellen.

---

## Profi-Tipp

TOP 100 Weintipp: Rotgipfler Ried Rodauner Top Selektion 2021, Alphart, Traiskirchen

### **Ideale Festtagsmenü Kombination:**

Hauptspeise: **Rehragout mit Erdäpfelcroquetten, wilder Brokkoli, Rotkraut**

Nachspeise: **Maroni-Schoko-Mousse mit Sanddorn**

---

## Quellenangabe

Restaurant Thomas, Tattendorf, Küchenchef: Thomas Reinisch