

Fish & Chips mit fruchtiger Kren-Mayonnaise

Landhaus Oswald

Zutaten für 4 Personen

Fisch

600 g Karpfenfilet, geschrópft,
Zitronensaft, frisch gepresst
zum Marinieren
Salz

Backteig

200 g Glattes Mehl
50 g Maisstärke (z. B. Maizena)
1/4 l Bier
Pflanzenöl nach Bedarf
2 österreichische Freilandeier
etwas Salz

Chips

200 g speckige Erdäpfel

Fruchtige Kren-Mayonnaise

2 Dotter
etwas Salz
20 g Senf, scharf
1 El Kren, frisch gerieben
4 cl Obstessig, fruchtig
2 cl Saft einer Limette
1 El Marillenmarmelade, passiert
2 dl Sonnenblumenöl
2 dl Olivenöl
Salz

Zubereitung

Fisch

Eier trennen und Dotter für Sauce beiseite stellen. Mehl, Maisstärke, Bier und Öl zu einem glatten Bierteig verrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und unterheben. Fische mit einem scharfen Messer in Streifen schneiden, mit Salz und Zitronensaft marinieren und durch den Bierteig ziehen. Reichlich Pflanzenöl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Backfische darin goldgelb ausbacken.

Chips

Die rohen Erdäpfel schälen und in hauchdünne Blätter hobeln. Die Erdäpfelscheiben für etwa 10 Minuten in eine Schale mit kaltem Wasser legen (auswassern) und anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Chips darin knusprig ausbacken. Herausnehmen, auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und salzen solange sie noch heiß sind.

Fruchtige Kren-Mayonnaise

Alle Zutaten bei Zimmertemperatur verarbeiten, rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Eigelb, Senf, Essig, Limettensaft, Marmelade und geriebenen Kren mit Schneebesen verrühren und das Öl langsam einschlagen.

Anrichten: Auf einer Platte die fruchtige Kren-Mayonnaise aufstreichen, die Chip dazugeben und den knusprigen Fisch in Szene setzen.

Tipp

Die Kren-Mayonnaise kann auch mit Sauerrahm verfeinert werden. Glaciertes Gemüse der Saison bringt Farbe auf den Teller.





Landhaus Oswald

„Genuss by Edler’s“ ist in der ganzen Steiermark zu einer bekanntesten Marke geworden, obwohl das Stammhaus in Groß St. Florian doch etwas abgelegen liegt. Der umtriebige Küchenmeister Wolfgang Edler bespielt mit seinem Catering-Unternehmen neben den eleganten Räumlichkeiten der alten Universität in Graz große Events im ganzen Land.

Landhaus Oswald

Untenbergla 15 | 8522 Groß St. Florian
Tel.: + 43 (0) 34 64/22 70
office@landhaus-oswald.at
www.landhaus-oswald.at

Im Catering-Geschäft ist es besonders wichtig, dass die gereichten Speisen nicht nur gut schmecken, sondern auch appetitlich aussehen. Diese Philosophie wird natürlich auch im Stammhaus in Groß St. Florian hoch gehalten. Edlers Kreationen sind immer auch ein Augenschmaus mit perfekt arrangierten Überraschungsmomenten. Das gilt auch für die geschmackliche Komposition seiner Gerichte, bei denen beste heimische Produkte in überraschender Form auf den Teller gebracht werden. So kommt das Genussregionsprodukt Steirisches Teichland – Karpfen schon einmal gebacken als Fish & Chips zu Tisch. Dazu gibt es – richtig gelesen – Ketchup aus der Tube. Dieses wird allerdings genauso hausgemacht wie eine Zitronenmelisse-Limonade mit Ribiselfrucht. Die verführerischen Aromen des als Aperitif gereichten Wermuths stammen aus dem eigenen Kräutergarten, das selbst gemachte Knäckebrot mit Sesam und Mohn ist eine mehr als attraktive Alternative zu langweiligen Grissini. Klassiker der steirischen Wirtshausküche dürfen im Landhaus Oswald natürlich nicht fehlen. Doch gerade hier macht es Sinn, dem kunst-sinnigen Koch uneingeschränkt zu vertrauen und ihm bei seinen saisonal wechselnden Jahreszeitenmenüs zu folgen.

GENUSSREGION

Steirisches Teichland – Karpfen

Text

