

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.
Da macht Kochen Freude!

Reinanke mit Petersilienkruste

Zutaten

Für vier Portionen:

Reinanke:

4 grätenfreie Reinankenfilets
150 g Toastbrot
abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone
1 rote Chilischote
4 EL fein gehackte Petersilie
60 g Butter
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

Paprikaletscho:

1 roter Paprika
1 gelber Paprika
2 Tomaten
100 g Zwiebeln
50 g Speck
1 EL Rapsöl
1 Msp. Paprikapulver
Salz

Konfierte Tomaten:

8 kleine Rispentomaten
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
1 Rosmarinzweig
Meersalz



Rezept erstellt und zur Verfügung gestellt

von: Aus dem Kochbuch "Aufgegabelt - Auf die Plätze, kochen, los". Autor: Mike Süsser, Fotograf: Thomas Ruhl

Zubereitung

Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Kruste das Toastbrot entrinden. Chilischote halbieren, entkernen und mit der Petersilie fein hacken. Alle Zutaten mit der zerlassenen Butter in einem Mixer zerkleinern. Die Krustenmasse auf die Hautseite der Reinanken streichen und den Fisch im heißen Öl auf dieser Seite braten, bis er eine schöne Farbe hat.

Die Paprika vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden und sortenrein zur Seite stellen. Den Ansatz der Tomaten kegelförmig ausschneiden und die Haut kreuzförmig einritzen. Tomaten in kochendem Wasser für etwa 20 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abkühlen, häuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Speck in feine Würfel schneiden. Zwei kleine Töpfe mit jeweils etwas Öl erhitzen und je die Hälfte des Specks darin auslassen. Jeweils die Hälfte der Zwiebeln dazugeben und goldbraun braten. Mit Paprikapulver bestäuben, jeweils eine Paprikasorte sowie je die Hälfte der Tomaten zugeben und für einige Minuten weich kochen. Mit Salz abschmecken.

Die Rispentomaten mit dem Grün in eine Pfanne geben (ist später eine tolle Dekoration). Den Knoblauch mit der Schale leicht andrücken und gemeinsam mit dem Olivenöl über die Tomaten geben. Den Rosmarin dazugeben und mit Salz abschmecken. Den Backofen auf 180 °C aufheizen und die Tomaten darin leicht aufplatzen lassen.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen
Guten Appetit !!*

Genussland-Produkte finden Sie unter www.genussland.at

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria
Tel.: +43 732 221022
E-mail: info@genussland.at

