

Atterseefische mit Dillpasta und grünem Spargel

Rezept für 4 Personen:

Finest Fish von Ulrike Huber

1 Reinanke

1 Perlfisch

4 Atterseesaibling

400g frische Pasta oder Nudeln ungekocht

1 QimiQ Saucenbasis

fische Dille

evtl. etwas Schlagobers

200g Grünen Spargel

Butter, Salz, Pfeffer, Öl, Zucker,

1 Riesling DAC, 2010 Weingut Nastl Langenlois,

Die Fische vom Kopf beginnend vorsichtig filetieren (Tipp Messer etwas schräg nach unten halten) und hautseitig mehlieren und kurz scharf in Öl anbraten danach für ca. 10 min bei 140-150 C° ins Rohr. Den Fisch nur leicht salzen evtl. wer mag kann auch etwas Kräuter hinzugeben.

Pasta nur einmal gut aufkochen und abseihen. Die QimiQ Saucenbasis in einem Topf kurz aufkochen und dann die Nudeln durch schwenken abschmecken und die frische geschnittene Dille hinzugeben.

Den Spargel nur in etwas zerlassener Butter langsam anbraten und mit Salz und Zucker abschmecken.

Wein Tipp: Riesling DAC 2010, Weingut Nastl, Langenlois

Rezepte gibt's auch auf der Homepage

www.grillenberger-event.at

Unterstützt von

VKB | BANK

ÖSTERREICHS UNABHÄNGIGE BANK



ANGERICHTET BY MARKUS GRILLENBERGER

GRILLENBERGER EVENT GMBH

KÜCHE, CATERING, EVENT

UNTERGAISBERG 20, 4352 KLAM, LANDESGERICHT LINZ, FN 310337 UID: ATU 64223717 GEWERBE BEHÖRDE PERG

WWW.GRILLENBERGER-EVENT.AT, INFO@GRILLENBERGER-EVENT.AT MOBIL: 0664/5298661