

Brennesselspinat, Schaftopfen & Huchen

Rezept von Josef Floh, Floh Gastwirtschaft,
Langenlebarn, Niederösterreich



Rezept für vier Personen

Zubereitung

Den Zwiebel in grobe Stücke schneiden und in Rapsöl anschwitzen, Erdäpfel hinzufügen mit Gemüsefond aufgießen und weich kochen.

Brennesselblätter in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken, ausdrücken und mit dem Obers zum Spinatansatz hinzufügen. Mit Bergkernsalz, frisch geriebener Muskatnuss und Mühlenpfeffer würzen. Im Mixbecher fein pürieren.

Das Huchenfilet in Rapsöl kurz anbraten und zusammen mit kleinen Stücken vom Schaftopfen samt dem Brennesselspinat anrichten.

Mit Blüten und Traubenkernöl vollenden.

Tipp: Sie können natürlich auch Malabarspinat oder eine andere Spinatsorte verwenden, ebenso lassen sich verschiedene Fische dafür optional einsetzen.

Zutaten

- 1 Stk. Zwiebel
- 100 ml Gemüsefond (aus den Schalen von Karotten, Sellerie, Gelben Rüben gekocht)
- 40 ml Schlagobers
- 80 g Schaftopfen
- 200 g Huchenfilet
- Bergkernsalz
- Mühle samt Pfeffer
- Muskatnuss
- Rapsöl
- Traubenkernöl
- 1 Stk, gekochter Erdäpfel
- 300 g frische Brennesselblätter