

Jobi®-Seeforellenfilet „Natur“ auf Junker-Rahmgemüse



Forellen spielen hier
die Hauptrolle

Im Betrieb der Familie Tösch stehen Qualität, Frische und Nachhaltigkeit bei den Produkten an oberster Stelle. Angeboten werden ausschließlich Fische aus den familieneigenen Gewässern. Ihre Marke mit Ursprungsgarantie „Jobi® – Die Joglland Bergforelle“ wird am Fuße des Stuhlecks in sauerstoffreichem, glasklarem Gebirgswasser gezüchtet. Alle Verarbeitungsschritte (Füttern, Fangen, Ausnehmen, Räuchern oder Beizen) werden von Hand durchgeführt, die Veredelung erfolgt nach traditionellen Rezepten mit regionalen Produkten – ganz ohne Haltbarkeitsmittel. Abgesehen von der herausragenden Qualität seiner Jobi®-Produkte, die vielfach ausgezeichnet wurden, besticht der Forellengasthof Joglland mit seinem traditionellen Ambiente sowie der großen Auswahl an abwechslungsreichen Forellengerichten. Die Jobi®-Forellen-Delikatessen können mittels Kühllogistik auf Anfrage versendet werden. Webshop ab Mitte November online!

Zutaten für 4 Portionen

8 frische Forellenfilets
à 100 g
etwas Mehl
Öl zum Braten
Kren, frisch gerissen

8 kleinere Erdäpfel

Rahmgemüse

4 mittelgroße Karotten
1 Sellerieknolle

1 Stange Lauch

Öl zum Anschwitzen

60 ml Junker

125 ml Obers

Salz

Zubereitung

(ca. 35 Min. ohne Garzeit)

- Die Erdäpfel schälen und in Salzwasser kochen, für das Rahmgemüse Karotten, Sellerie und

Lauch waschen, putzen und feinnudelig schneiden, im erhitzten Öl kurz anschwitzen, mit Junker und Obers aufgießen und einige Minuten köcheln lassen, mit etwas Salz abschmecken.

- Die Forellenfilets auf der Fleischseite salzen und in Mehl tauchen, mit der Hautseite zuerst im erhitzten Öl ca. 2 Minuten braten, wenden und auf der bemehlten Seite ebenfalls ca. 2 Minuten braten.
- Die Forellenfilets mit dem Rahmgemüse und den abgeseihten Erdäpfeln anrichten frisch gerissenen Kren darüberstreuen und servieren.

Passt hervorragend!

Der Schilcher-Junker

Die Schilcher-Junker bestechen heuer durch intensive Farbe mit violetten Anklängen im Glas. In der Nase zeigt sich ein intensiver Geruch nach Beeren, am Gaumen finden sich Aromen wie schwarze Johannisbeere bzw. Cassis-Noten. Im Geschmack sind die Schilcher Junker 2018 fruchtig-lebendig, von animierender Säure gestützt und immer quirlig erfrischend.



FORELLENGASTHOF JOGLAND
8674 Retteneegg 104
Tel.: 03173/8270
E-Mail: office@forellengasthof.at
www.forellengasthof.at