

Fisch auf Spinat mit Bergkäse gratiniert und bunten Karottensticks

Salzburg schmeckt



© Salzburger Agrar Marketing_Martina Höfelmaier

Dauer: Schnell

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

Fisch auf Spinat mit Bergkäse gratiniert

4 Forellen- oder Saiblingsfilets mit Haut

Salz

1 BIO-Zitrone

500 G frischer Blattspinat (oder Mangold)

1 kleine Zwiebel

Pfeffer

Muskat

100 G Bergkäse

Butter

Bunte Karottensticks

500 G Karotten in Orange, Gelb und Lila

Salz

Thymian

1 TL Honig

2 EL Olivenöl

Zubereitung

Fisch auf Spinat mit Bergkäse gratiniert

1. Die Fischfilets ggf. von Gräten befreien und in ca. 4 cm breite Streifen schneiden und salzen.
2. Blattspinat waschen, in grobe Streifen schneiden.
3. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
4. Den Bergkäse fein reiben.
5. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen, dann den Spinat zugeben und kurz durchschwenken.
6. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zum Abkühlen in eine Schüssel umfüllen.
7. Die Fischstücke sollten auf der Racletteplatte vorwiegend auf der Hautseite gebraten werden, so wird der Fisch nicht trocken.
8. Für das Spinatpfännchen den vorbereiteten Spinat mit Käse bestreuen und gratinieren.
9. Den gebratenen Fisch salzen und nach Belieben mit Zitronensaft beträufeln und mit dem gratinierten Spinat genießen.

Bunte Karottensticks

1. Karotten in Streifen schneiden und bissfest vorgaren.
2. Olivenöl, Salz, Thymian und Honig vermischen und die Karottenstreifen damit marinieren.

Isst-Gut-Rezept, Fisch-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Für eine ausgewogene Mahlzeit sollen Kohlenhydrate ergänzt werden!

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2023