

# Traubenkernöl Rezept No 3

GRAF TRAUTTMANSDORFF  
Burgenland



## Petersilienmousse-Törtchen mit Saiblingsfilet

### Zutaten (für 6 Personen)

6 Stk. Saiblingsfilets  
Salz  
etwas Zitronensaft  
100 g Butter  
1 Stk. Thymianzweigerl  
1 Stk. Knoblauch  
Salate der Saison  
Rote Rübensprossen  
100 g Melonenperlen  
Marinade zum Marinieren der Salate

### Mousse

500 g Petersilienwurzelpüree  
250 g Obers  
250 g Qimiq  
250 g Obers halb aufgeschlagen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
50 g grünes Petersilienpüree  
8 Blatt Gelatine  
½ Stk. Zitrone

### Gelee:

150 g Gemüsefond  
50 g Petersilienpaste  
9 Blatt Gelatine  
12 St. Garnelen  
1 Stk. Thymianzweig  
1 Stk. Knoblauchzehe  
etwas Traubenkernöl

### Zubereitung

Das Petersilienpüree weiss mit Obers und Qimiq vermengen.  
Aufgelöste Gelatine unter die Masse rühren, mit dem halbgeschlagenem Obers verfeinern. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Die Hälfte des Petersilienpürees mit der Petersilienpaste einfärben.  
Und Schichtenweise in einer Form abfüllen. Kalt stellen. Für das Gelee Fond mit dem grünen Petersilienpürees verrühren und die aufgelöste Gelatine einrühren. Nun die Torte mit dem Gelee übergießen, und nochmals kalt stellen.  
Saiblingsfilets mit Salz, Pfeffer würzen, in der Pfanne mit Thymianzweig, Knoblauchzehe und etwas Traubenkernöl einige Minuten langsam braten.  
Salate nach belieben marinieren und anrichten

### Tipp:

Nach dem Anrichten mit etwas Traubenkernöl den Fisch nochmals beträufeln – das stärkt das Aroma.



Siegfried Kröpfl  
Küchenchef Hotel Imperial



### WEINEMPFEHLUNG:

2007  
Grüner Veltliner

