

Steirisches Karpfen- Wurzelfleisch nach Walter Pretenthaler Burgrestaurant Obervoitsberg

<https://www.diener.cc/rezepte/steirisches-karpfen-wurzelfleisch-nach-walter-pretenthaler-burgrestaurant-obervoitsberg/>

- Streifen von Karotte, Sellerie
- heurige Kartoffeln
- 1l Fischfond
- Weisswein
- Kren
- 400 g Karpfenfilet

Forellentatare

- 2 entgrätete Forellenfilets
- Paprika verschiedenfärbig
- 1 Schalotte
- Fenchel
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Dill

Sauerrahm Wasabidip

1 Becher Sauerrahm mit Salz, Pfeffer würzen und nach belieben Wasabipaste unterrühren

Diener Glas GesmbH & Co KG

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: office@diener.cc