



## Rezept

Von Matthias Schütz – Seehotel Grundlsee

### Roh mariniertes Bachforellenfilet

Rezept für 4 personen

#### Zutaten

- 4 Stück Forellenfilets  
(entgrätet & enthäutet à 80g)
- Bio - Chiaöl vom Fandler
- 1 Limette
- 100g Portulak
- 1 Rettich
- 50ml weißer balsamessig vom Gölles
- 100ml Olivenöl
- 1 EL Dijon Senf
- 100g Bauernjoghurt
- 1 Limette
- Ausseer Natursalz
- Koriander aus der Mühle

#### Zum Garnieren

- Saiblingskaviar
- Sanfkaviar „Anna Max“
- Brunnenkresse



# Im Ausseerland genießen

Der schmackhafte Seesaibling ist auch in den alpinen Seen des Salzkammerguts beheimatet. Im Ausseerland werden Seesaiblinge, aber auch Reinanken, Forellen und Hechte in verschiedenen kulinarischen Spielarten angeboten.

Schon im Mittelalter war der Ausseer Saibling äußerst beliebt und wurde daher in zahlreichen hochgebirgigen Seen eingesetzt. Damals war der für seinen zarten Geschmack bekannte Fisch dem Adel vorbehalten

und er wurde in geräucherter oder gebratener Form nach Wien transportiert. Der zur Familie der Lachsfische gehörende Seesaibling braucht sauerstoffreiches Wasser, daher ist er vorwiegend in kalten tiefen Gebirgsseen zu finden, wie beispielsweise dem Grundlsee, dem Altausseer See und dem Toplitzsee, die allesamt kristallklar und von hervorragender Wasserqualität sind.

Die Fische, die in den Restaurants und Gaststätten der Region zubereitet werden, stammen nur zum einem geringen Teil aus Wildfang, großteils aber aus Wildkultur. Alexander Scheck von der Fischerei Ausseerland erklärt den Unterschied: „Während beim Wildfang im Frühsommer und Herbst die Fische tatsächlich mit einem Netz gefangen werden, werden bei der Wildkultur Fischen aus

*Mit Blick auf den glasklaren Grundlsee genießen die Gäste die kulinarischen Verführungen im Restaurant Seeplatz'1 oder auf der Terrasse des Seehotels Grundlsee.*

- die Forellenfilets in 2cm dicke Scheiben schneiden und mit Bio Chiaöl, Salz und Limette marinieren
- den Rettich in dünne Scheiben schneiden, danach eine Vinaigrette herstellen von Essig, Olivenöl, Salz und Senf zum Marinieren für den Portulak und Rettich
- das Joghurt glatt rühren und mit Limetenabrieb und Limettensaft abschmecken
- kurz vorm Anrichten den Rettich und Portulak mit der Vinaigrette marinieren
- alle Zutaten schön auf den Teller drapieren und mit Brunnenkresse, Senf- & Saiblingskaviar ausgarnieren





freier Wildbahn die Eier abgestreift, befruchtet und die jungen Fische wachsen in den Bruthäusern heran, um später in den naturnahen, mit Gebirgswasser gespeisten Teichen, wo sie sich frei bewegen können, entnommen und verarbeitet zu werden.“ Die Fischerei Ausseerland legt dabei größten Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. In den Fischereiländen in Bad Aussee, Hallstatt, Kainisch und Grundsee können die frischen Fische im Ganzen, filetiert oder geräuchert direkt gekauft werden.

Wer erlesene Genüsse und exzellente Fischgerichte schätzt, ist bei Matthias Schütz im im Seehotel Grundsee bestens aufgehoben. Der junge Spitzenkoch aus Niederösterreich hat ein Faible für frische, regionale Produkte und Kräuter und findet in seinen Gerichten eine schöne Balance zwischen bodenständig und modern. Gerne bereitet er neben dem zarten Saibling auch Forelle, Hecht und Äsche zu. Die kulinarischen Köstlichkeiten wie beispielsweise „In Nussbutter gegartes Filet vom Alp-Saibling mit Salzzitrone, Haselnüssen & Austernblatt“ oder „Bachforelle, gebeiztes und geflammtes Filet & Tartare mit Macadamianuss und Spargelessig“ genießen die Gäste auf der schönen Seeterrasse mit Blick auf das Steirische Meer, wie der größte See der Steiermark gerne genannt wird, oder im gemütlichen Restaurant Seeplatz'1 im Seehotel Grundsee

Der neue Hotspot im steirischen Salzkammergut ist die Seewiese Altaussee. Die ehemalige Jausen-



Fotos: Martin Huber (6), Harald Eisenberger (2), Christian Böhm (1)

**Für manche ist es jetzt schon die schönste Jausenstation Österreichs, die neue Seewiese Altaussee am Fuße der Trisselwand ist ein Kraftort, der Ruhe und Entspannung bietet und mit bodenständiger Küche aufwartet.**

station, die in den 50er und 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts viele Prominente anlockte, um den herrlichen Ausblick auf den Dachstein zu genießen, wurde vor einigen Jahren von Dietrich Mateschitz gekauft und im Mai 2018 wiedereröffnet. Am Fuß der Trisselwand gelegen, ist die Seewiese ein einzigartiger Kraftort, ein Platz für Ruhe und Entschleunigung, zum Genießen und Verweilen. Die Vision war es, einen Ort in perfektem Einklang mit der Natur zu schaffen und gleichzeitig nachhaltige und regionale Kulinarik in den Vordergrund zu stellen. Küchenchef Stephan Wieland setzt auf regionale Produkte von den Bauern und Jägern des Ausseerlandes und

frische Kräuter aus dem eigenen Garten. Aus der Küche kommt auch fangfrisch das Beste aus dem Salzkammergut: Forelle, Reinanke von der Fischerei Ausseerland und der köstliche Saibling im Ganzen gebraten mit Blattspinat und Petersilberdäpfeln. Am Samstag und Sonntag wird den Gästen, die zu Fuß, per Solarschiff oder mit einer traditionellen Platt'n ankommen, auch frischer Saibling aus einem für die Region typischen Räucherofen ofenwarm serviert werden. Auf der kleinen Karte der Jausenstation finden sich neben warmen Speisen auch ein Tagesgericht und saisonale Köstlichkeiten. Die Seewiese Altaussee bietet im Juli und August von



**Küchenchef Stephan Wieland kredenzt saisonale Schmankerln und fangfrischen Fisch.**

Mittwoch bis Sonntag von 10 bis 20 Uhr durchgehend warme Küche, in der Nebensaison ist von Donnerstag bis Sonntag von 10 bis 18 Uhr geöffnet. ➔

- [www.fischereiausseerland.at](http://www.fischereiausseerland.at)
- [www.seehotelgrundsee.at](http://www.seehotelgrundsee.at)
- [www.seewiesealtaussee.at](http://www.seewiesealtaussee.at)
- [www.ausseerland.salzkammergut.at](http://www.ausseerland.salzkammergut.at)

**Die Gaststube der Seewiese Altaussee ist mit viel Liebe zum Detail eingerichtet. Im Seehotel Grundsee kredenzt Matthias Schütz auch Variationen vom Saibling oder Filet von der Äsche..**

