



Gebeitztes Forellenfilet mit Sprossenrösti und Zitronen-Schnittlauchsauce

Rezept von Toni Pircher (Tonis Sprossengarten)

Zutaten

Gegrilltes Forellenfilet gebeitz
4 Forellenfilet entgrätet
30g Salz
15g Zucker
weißer Pfeffer
Dill gehackt
Saft einer 1/2 Zitrone



Kartoffelrösti mit Sprossen

Zutaten

600g Kartoffel gekocht
Diverse Sprossen
(Hülsenfrüchte, Zwiebel)
Salz, Pfeffer
Butterschmalz

Zitronen-Schnittlauch Dip

Zutaten

250 g Sauerrahm
geschnittener Schnittlauch
Zitronensaft und Zeste
Salz, Pfeffer