



IMMER
FREITAGS:
Psairer Fisch
genießen!

www.jagerhof.net



TISCH-
RESERVIERUNG
unter T 0473 656 250
erbeten

Psairer Fischtage

immer freitags

im „Südtiroler Gasthaus“ *Jägerhof* in Walten im Passeiertal
... wenn Gutes liegt so nah!

FISCH AUS DEM GEBIRGSWASSER

Im *Jägerhof* werden nur Fische aus der Fischzucht Schiefer in St. Martin verarbeitet. Höchste Qualität hat Stefan Schiefer über die Region hinaus bekannt gemacht. www.fischzucht.it

Wir im *Jägerhof* bereiten jeden Freitag feine Fischgerichte zu.
Je nach Verfügbarkeit: Forelle, Bach- und Seesaibling,
Lachsforelle, Renke und Äsche.

Wir freuen uns auf Sie!





Jägerhofs Rezept

Mit viel Basilikum
statt Dill, eine
entdeckenswerte
Alternative zum
Graved Lachs!

Hausgebeizte Lachsforelle

FÜR DIE MARINIERTER LACHSFORELLE:

- > 2 größere Lachsforellenfilets mit Haut aus der Fischzucht Schiefer (etwa 350 g)
- > 1 Bund Basilikum
- > 1 größeres Stück unbehandelte Zitronenschale
- > 2 TL Pfefferkörner
- > 1 EL Salz
- > ½ EL Zucker

Filets kurz trockentupfen. Gräten aufspüren und auszupfen (am besten mit einer Fischpinzette). Die Basilikumblättchen abzupfen und mit der Zitronenschale und dem Pfeffer grob hacken. Salz und Zucker mischen und auf die fleischige Seite von den Fischfilets streuen, die Kräutermischung auch darauf geben.

Die Filets mit der Hautseite nach außen zusammenklappen und in eine Porzellanform legen. Ein Stück Klarsichtfolie darüber decken und ein Brett auf den Fisch legen. Einen Stein oder ein schweres Gefäß aufs Brett legen und die Form in den Kühlschrank stellen. Den Fisch 24 bis 36 Stunden marinieren. Circa alle halben Tage das Fischpäckchen einmal wenden, wieder zudecken, beschweren und weiter marinieren lassen.

Fisch abdecken, die Filets mit der Fleischseite nach oben auf das Küchenbrett legen. Ein sehr scharfes biegsames Messer leicht schräg ansetzen und das Fischfleisch in ganz dünnen Scheiben von der Haut abschneiden.

Gutes Gelingen und „an Guatn“ wünscht Siegi



Genießer- & Wanderhotel Jägerhof

Familie Augscheller | Walten Nr. 80 |
39015 St. Leonhard in Passeier | Südtirol | Italien |
T +39 0473 656 250 | info@jaegerhof.net | www.jaegerhof.net