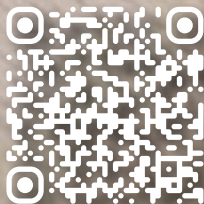




Echt. Regional. Lecker.

FISCH

mit Genuss-Rezepten auf der Rückseite



Finden Sie Ihren regionalen Anbieter:
[www.landratsamt-roth.de/
direktvermarkter](http://www.landratsamt-roth.de/direktvermarkter)

Dieses Bild wurde mittels KI generiert

RÄUCHERFISCHCREME für 4 Personen

Zutaten

500 g geräuchertes Forellenfilet
ohne Gräten
400 g Sauerrahm
400 g Schmand
1 kleine Fenchelknolle
2 EL Dill, fein geschnitten
etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Forellenfleisch mit einer Gabel fein zerpfücken.

Die Fenchelknolle waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Mit Sauerrahm und Schmand zum Fisch geben und gut verrühren.

Die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entweder als Brotaufstrich oder zu Pellkartoffeln genießen.



Fisch aus der Region

- ✓ Transparente Herkunft und fangfrischer Genuss
- ✓ Bestandsschonende Fangmethoden
- ✓ Erhalt von Artenvielfalt und Lebensräumen

KARPFFILET IN FRÄNKISCHER ROTWEINSOSSE für 4 Personen

Zutaten

800 g Karpfenfilet
800 g festkochende Kartoffeln
30 g Butter
250 ml Sahne
250 ml fränkischer Rotwein
1 Zwiebel
2 TL Creme fraîche
1 Bund Petersilie
½ TL Estragon
½ TL Kerbel

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und gut abspülen. Die geschälten Kartoffeln in einem Topf voller Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren, damit die Kartoffeln leicht köcheln können.

Das Karpfenfilet mit Salz würzen.

Die Zwiebel schälen und in Würfeln schneiden. Die Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen, die Karpfenfilets dazugeben, mit der Sahne und dem Rotwein ablöschen, Estragon und Kerbel beifügen.

Das Ganze ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Das Karpfenfilet aus dem Topf nehmen. Die Soße mit Salz und Creme fraîche abschmecken.

Das Karpfenfilet auf einem Teller anrichten. Die Kartoffeln nach 20 Minuten aus dem Wasser holen, anrichten und mit Petersilie betreuen. Soße darüber geben.

Impressum

Landratsamt Roth – Kreisentwicklung
kreisentwicklung@landratsamt-roth.de

Stadt Schwabach – Amt für Mobilität und Klimaschutz
mobilitaet-klimaschutz@schwabach.de

Landschaftspflegeverband Schwabach e.V., lpv-schwabach@t-online.de

Design und Druck: LRA Roth, Auflage: 4.500, August 2026