

Frisch gekocht
Freitag, 17. März 2017



Rezept von Andreas Wojta

Räucherforelle auf Kürbiskernerdäpfel

30 Minuten /leicht



Zutaten für 4 Personen

2 Räucherforellenfilets, 400 g Erdäpfel, 50 g geröstete Kürbiskerne, Öl, 2 Zwiebeln, 2 EL kalte Butter, 1/8 l warme Milch, Salz; 1/4 l Schlagobers, 2 EL Tafelkren, 1/16 l Kürbiskernöl.

Zubereitung

Die Forellenfilets auf einen Teller legen, mit Klarsichtfolie bedecken und im vorgeheizten Rohr bei 140 °C in ca. 5 Minuten erwärmen.

Die Erdäpfel schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Zwiebel schälen, klein schneiden und in Öl hellbraun anrösten.

Die Erdäpfel abseihen, durch eine Erdäpfelpresse drücken, mit den Zwiebeln und Kürbiskernen vermengen. Die warme Milch zufügen und mit Butter vollenden.

Das Schlagobers aufkochen, Tafelkren zufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Kürbiskernerdäpfel in tiefen Tellern anrichten. Räucherforellenfilets darauf setzen und mit der Krensaucе und Kernöl servieren.