

Andi und Alex ON TOUR aus dem Wiener Prater

Mittwoch, 21. Juni 2017



Rezept von **Alexander Fankhauser**

Röllchen von der Bachforelle mit Sauerampfer und Kartoffelcreme

20 Minuten/leicht



Zutaten fpr 4 Personen

4 Bachforellenfilets (ohne Haut), Salz, Pfeffer, Senf, 6 gekochte Kartoffel (mehlige Sorte, gepresst), 1/4 l Milch, Butter, 100 g Sauerampfer, 16 Stück Kirschtomaten.

Zubereitung

Die Bachforellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf einstreichen. Einige Blätter vom Sauerampfer in Streifen schneiden und die Forellenfilets damit belegen. Die Forellenfilets einrollen und mit einem Schaschlik-Spieß befestigen. In einer Pfanne etwas Butter bräunen und die Fischröllchen darin bei milder Hitze glasig braten.

Für die Kartoffelcreme die Milch aufkochen, Butter zugeben und die gepressten Kartoffeln mit einem Kochlöffel einrühren; mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Die Forellen auf der Kartoffelcreme anrichten. Den Sauerampfer sowie die halbierten Kirschtomaten darauf verteilen.