Rezept
Süsskartoffel mit geräuchertem Forellenfilet, Maiskolben **NR: 19 / 24 Fisch**

Für 4 Personen / Zubereitung: ca. 45 Minuten

Zutaten:

40 g	Butter
4 dl	Sour Cream
4	Forellenfilets geräuchert
4	Maiskolben
1	grüne Paprika
2 Tl	Taste of Happiness Ginger & Lemon
1 tl	Lemon Pepper
2 EL	Zucker
3 EL	Halb- oder Vollrahm
3 EL	Kornblumen blau

Zubereitung

1. Maiskolben schälen in siedendes Wasser legen. Khoisan Salz, Zucker und Rahm ins Wasser tun und für ca. 25 min kochen.
2. Süsskartoffel waschen, halbieren und mit Taste Of Happiness Ginger &Lemon kräftig würzen. Einige Butterflocken auf die Süsskartoffel legen und bei 180 ° ca. 30 min im Ofen backen.
3. Sourcream mit Nr. 24 Taste of Happiness Ginger & Lemon würzen und Kornblumen rein geben.
4. Maiskolben aus dem Wasser holen und die Maiskörner vom Stiel schneiden. Etwas nachwürzen und ein Stück Butter dazu tun.
5. Süsskartoffel aus dem Ofen holen, Sour Cream darüber verteile und die Forellenfilet darauf verteilen. Mit Lemon Pepper würzen.
6. Peperoni in Ringe schneiden und auf dem Fisch verteilen. Anrichten.

Erfrischendes Herbstgericht.

Enjoy it!