



Rezept

Geräuchertes Forellenfilet auf Süsskartoffel gewürzt mit Lemon Pepper dazu Mais

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 in kochendes Wasser legen. Khoisan Salz, Zucker und Rahm ins Wasser tun und für ca. 25 min kochen.
2. Süsskartoffel waschen, halbieren und mit Seaweed Salt (oder Kräutersalz) kräftig würzen. Einige Butterflocken auf die Süsskartoffel legen und bei 180 ° ca. 30 min im Ofen backen.
3. Sourcream mit Lemon Pepper und Salz würzen und opt. Kornblumen dazu 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. Grüne Paprika in Ringe schneiden und auf dem Fisch verteilen.

Erfrischendes Herbstgericht.

Enjoy it!