



Rezept

Geräuchertes Forellenfilet auf Süsskartoffel gewürzt mit Lemon Pepper dazu Mais

NR: 19 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 Seaweed Salt (od. Kräutersalt)
- 1 tl Lemon Pepper
- 2 EL Zucker
- 3 EL Halb- oder Vollrahm
- 3 EL Kornblumen blau



Zubereitung

- Maiskolben in kochendes Wasser legen. Khoisan Salz, Zucker und Rahm ins Wasser tun und für ca. 25 min kochen.
- 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.
- Sourcream mit Lemon Pepper und Salz würzen und opt. Kornblumen dazu geben.
- Maiskolben aus dem Wasser holen und die Maiskörner vom Stiel schneiden. Etwas nachwürzen und ein Stück Butter dazu tun.
- Süsskartoffel aus dem Ofen holen, Sour Cream darüber verteile und die Forellenfilet darauf verteilen. Mit Lemon Pepper würzen.
- Grüne Paprika in Ringe schneiden und auf dem Fisch verteilen.

Erfrischendes Herbstgericht.

Enjoy it!