

Menükarte



Heute empfehlen wir:

Räucherforellenfilet zu Chinakohl-Pfifferling-Pfanne

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

2 Stück	Geräucherte Forellenfilets (Doppelfilets)
800g	Kartoffeln
1 Stück	Zwiebel
500g	Pfifferlinge, frisch
1	Chinakohl
200g	Creemefine oder Sahne
1 EL	Paniermehl
4 EL	Ajvar (Paprika-Creme; gibt's im Feinkost-Regal)
Etwas Petersilie, Pflanzenöl, Salz & Pfeffer	

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und ca. 20 min. in Salzwasser kochen.

Die Zwiebel würfeln, die Pfifferlinge putzen und halbieren. Den Chinakohl putzen und in Streifen schneiden. 4 EL Ajvar und 200 ml Sahne oder Creemefine verrühren. Die Petersilie fein hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Pfifferlinge darin anbraten. Chinakohl 5 min. mitschmoren, die Hälfte der Ajvar-Sahne-Creme und die gehackte Petersilie untermischen, salzen und pfeffern.

Die 2 Räucherforellenfilets aus der Verpackung nehmen und einige Minuten bei Raumtemperatur liegen lassen.

Die Pfifferlings-Pfanne auf 4 Teller aufteilen und mit den Forellenfilets oben drauf und den Kartoffeln zusammen servieren. Mit etwas Petersilie garnieren und die restliche Ajvar-Creme dazu reichen.

Guten Appetit!