Korenje s sirovo omako in dimljeno postrvjo

35–45 Min

Sestavine 6 Porcije

= Kotányi Produkte

1	File dimljene postrvi
500 g	Olupljenega in na kocke nareznega korenja
4	Manjši korenčki, olupljeni in prepolovljeni
150 ml	Sladke smetane
150 ml	Jušne osnove
1 žlica	Masla
1 ščepec	Poper črni celi
1 ščepec	Morska sol jodirana
1 žlica	Bourbon vanilijev sladkor v prahu
1 ščepec	Muškatni orešček mleti
	Oljčno olje

Za sirovo omako

250 ml	Mleka
3 žlice	Naribanega sira
1 ščepec	Poper črni celi

Priprava

1. Na kocke narezano korenje zavrite s smetano in jušno osnovo ter kuhajte do mehkega.
2. Po okusu začinite s kajenskim poprom, muškatnim oreščkom in soljo.
3. Z ročnim mešalnikom zmešajte v zelo gladek pire in nato vmešajte maslo.
4. Prepolovljeno korenje začinite s soljo in vanilinim sladkorjem. Korenje natrite s rastlinskim oljem, položite ga na pekač ter in pecite približno 12 minut v pečici segreti na 160 °C.
5. Zavrite mleko in primešajte sir, dokler ne nastane kremasta omaka. Po okusu začinite s soljo in poprom.
6. File dimljene postrvi nekaj minut pred postrežbo segrejte v pečici pri 50 °C.