



# Моркови и пушена пъстърва във фондю

⌚ 35—45 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 1 бр.  | Филе от пушена пъстърва    |
| 500 g  | Моркови                    |
| 4 бр.  | Бейби моркови              |
| 150 ml | Бита сметана               |
| 150 ml | Зеленчуков бульон          |
| 1 с.л. | Масло                      |
| 1 ч.л. | ♦ Бурбонска ванилова захар |
| ½ ч.л. | ♦ Лют кайенски пипер, млян |
| Щипка  | ♦ Индийско орехче, мляно   |
|        | ♦ Черен пипер на зърна     |
|        | ♦ Морска сол               |
|        | Растително олио            |

### За соса

|        |                                       |
|--------|---------------------------------------|
| 250 ml | Прясно мляко                          |
| 3 с.л. | Алпийско сирене Bergkäse (настъргано) |
|        | ♦ Черен пипер на зърна                |
|        | ♦ Морска сол                          |

- 1 Обелете и нарежете морковите на кубчета и ги сварете с битата сметана и бульона, докато омекнат. Овкусете с кайенски пипер, индийско орехче и сол на вкус. Пюрирайте с помощта на пасатор и добавете масло.
- 2 Обелете бейби морковите и ги нарежете на половинки по дължина. Овкусете ги със сол и ванилова захар. Полейте с растително олио и опечете на 160°C за около 12 минути - върху хартия за печене.
- 3 Сварете млякото и добавете алпийското сирене. Бъркайте, докато се получи консистенция на фондю. Овкусете със сол и пипер.
- 4 Затоплете пъстървата във фурната на 50°C преди да я сервирате.
- 5 Подредете бейби морковите и късчета пъстърва върху соса. Гарнирайте с пюрираните моркови.

