



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.

