

Форель с картофельным кексом с розмарином и укропом

40–50 Мин.

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

2 шт.	Свежая форель
0.5 уп.	Приправа для рыбы
	Лимон для сервировки

Картофельный кекс

4 шт.	Картофель среднего размера
2	Яйца
100 мл	Сливки
1 ч. л.	
1 ч. л.	Укроп измельченный
1 щепотка	Мускатный орех целый
1 щепотка	Соль морская

Салат

4	Горсть зеленого салата (листья любого типа)
1 ст. л.	Горчица
1 ч. л.	Мед
2 ст. л.	Яблочный уксус
1.5 ст. л.	Оливковое масло
0.5 ч. л.	Травы для салатов
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	4 перца

Способ приготовления

1. Предварительно нагрейте духовку до 180°C.
2. Очистите картофель, натрите на терке полосками или нарежьте тонкими ломтиками. Смешайте картофель со специями и приправьте солью.
3. Выложите картофельную смесь в силиконовые формы.
4. Взбейте яйца и сливки и полейте картофель. Запекайте в духовке в течение 30 минут. Затем дайте постоять около 5 минут.
5. Вымойте форель и промокните насухо. Натрите рыбу приправой изнутри и снаружи и обжаривайте с обеих сторон в сковороде со сливочным маслом в течение 8–10 минут.
6. Вымойте и порвите салат, добавьте в миску и смешайте с соусом с травами, солью, перцем, маслом, уксусом, горчицей и медом.
7. Нарежьте форель на филе и подавайте с картофельными кексами, салатом и ломтиками лимона.