



Zweierlei der Feldkarotte mit Bergkäsecreme und Räucherforelle

🕒 35–45 Min   

Zubereitung

Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 Stk.	Räucherforellenfilet
500 g	Karotten, geschält gewürfelt
4 Stk.	Kleine Karotten, geschält und halbiert
150 ml	Schlagobers
150 ml	Klare Gemüsesuppe
1 EL	Butter
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 TL	♦ Vanillezucker Bourbon
0.5 TL	♦ Cayennepfeffer gemahlen
1 Prise	♦ Muskatnuss gemahlen
0	Pflanzenöl

Für die Bergkäsecreme

250 ml	Milch
3 EL	Bergkäse, gerieben
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

- 1 Die gewürfelten Karotten im ersten Schritt mit dem Schlagobers und der Suppe zum Kochen bringen und ganz weich garen. Dann mit Cayennepfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken. Mit einem Stabmixer sehr fein pürieren und die Butter dazu mixen.
- 2 Die geviertelten Karotten mit Salz und Vanillezucker würzen. Mit Pflanzenöl einreiben und auf einem Backblech im Ofen bei 160 °C ca. 12 Minuten braten.
- 3 Im nächsten Schritt die Milch aufkochen und dann den Bergkäse einmischen bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Das Räucherforellenfilet vor dem Anrichten im Ofen bei 50 °C für einige Minuten anwärmen.

