Zweierlei der Feldmöhre mit Bergkäsecreme und Räucherforelle

35–45 Min

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Räucherforellenfilet
500 g	Möhren, geschält gewürfelt
4 Stk.	Kleine Möhren, geschält und halbiert
150 ml	Obers
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
	Pflanzenöl

Für die Bergkäsecreme

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

Zubereitung

1. Die gewürfelten Möhren im ersten Schritt mit dem Obers 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 Möhren 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 einmixen 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.