

Jobi® – Seeforellenfilet natur gebgraten mit Junkerrahmgemüse und Kren

Zutaten für 4 Personen:

8 frische Forellenfilets (800 g)
4 mittelgroße Karotten
1 Knolle Sellerie
1 Stange Lauch
Öl
1/8 l Schlagobers
6 cl Junker
frisch gerissener Kren

Beilage: 6 bis 8 Kartoffeln
Wasser
Salz

Zubereitung:

Als erstes wird das Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) gewaschen und geputzt und fein nudelig geschnitten. Nun schwitzt man das Gemüse in Öl kurz an, gießt es mit Junker und Schlagobers auf und lässt es einige Minuten köcheln und schmeckt es nur mit ein wenig Salz ab. Dann werden die Forellenfilet auf der Fleischseite gesalzen, in Mehl getaucht und in Öl gebraten. Man legt die Filets als erstes mit der Hautseite ein und wendet diese nach ca. 2 Minuten und lässt diese nochmals ca. 2 Minuten braten.

Für die Beilage werden die Kartoffeln geschält und im Salzwasser gekocht.

Die Forellenfilets werden neben dem Wurzelgemüse angerichtet, reißt den frischen Kren darüber und serviert es mit Salzkartoffeln.

Guten Appetit