

Geräuchertes Forellen-Filet mit Bergkäse überbacken, Zitronen-Melisse, Kartoffeln und gebratenem Chicorée mit Kürbis-Kernen



[caption id="attachment_11873" align="aligncenter" width="850" caption="Es wird raffiniert, wenn Räucherforelle auf Bergkäse trifft..."][/caption]

Johannes empfiehlt heute eine Kombination aus heimischer Forelle und mildem Bergkäse. Etwas Zitronenmelisse verleiht dem Gericht ein sonniges Aroma.

Hier die Rezeptur für "**Geräuchertes Forellen-Filet mit Bergkäse überbacken, Zitronen-Melisse, Kartoffeln und gebratenem Chicorée mit Kürbis-Kernen**":



Zutaten

für 2 Personen

- 2 Forellenfilets geräuchert
- 4 EL geriebener Bergkäse
- einige Blätter Zitronen-Melisse
- 400 g Kartoffeln
- etwas Butter
- 2 größere Chicorée
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Prise Zucker
- etwas Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1-2 EL Kürbiskerne

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und danach in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Die Kartoffeln sollten gut durch geschwenkt werden, sowie mit Salz gut gewürzt werden. Danach die Kartoffeln bis zur weiteren Verwendung warm halten. Den Backofen auf vollste Oberstufe (Grill) einstellen und vorheizen.

Die Forellenfilets auf ein Backblech setzen und auf der Oberseite den geriebenen Bergkäse aufstreuen. Jetzt das Backblech im oberen Drittel des Backofens einschieben und überbacken lassen.

Parallel dazu die einzelnen Chicorée-Blätter waschen und dann mit einem Küchentrepp trocken tupfen und in einer nicht zu heißen Pfanne mit dem Butterschmalz von beiden Seiten rasch anbraten. Dabei mit einer Prise Zucker karamellisieren, die Kürbiskerne hinzufügen, die Pfanne einig male durchschwenken und mit Salz würzen.

Die überbackenen Forellenfilets aus dem Backofen holen, mit der in Streifen geschnittenen Zitronen-Melisse bestreuen und zusammen mit dem gebratenen Chicorée und den Kartoffeln anrichten.

