

Geräuchertes Forellen-Filet mit Bergkäse überbacken, Kartoffeln und gebratenem Chicorée mit Kürbiskernen



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 Küchentuch 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 durch schwenken 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.