



verantwortungsvoller
Fischgenuss



Informationen zur Transparenten Fischerei unter
www.fjordkrone.de

Rezept des Monats

September 2017

Gepfefferte Forellenfilets mit Süßkartoffelecken aus dem Ofen und Ziegenfrischkäsedip

Zutaten für 4 Portionen:

250g Fjordkrone Forellenfilets Pfeffer
(2 Packungen)
800g Süßkartoffeln
50ml Villa Gusto Olivenöl
1 Msp. Paprikapulver
1 Msp. Kreuzkümmel
150g Ziegenfrischkäse
100g Landfein Quark
1–2 EL Honig
150g Rucola
100ml Villa Gusto Olivenöl
60ml dunkler Balsamico
2 TL süßer Senf
Salz, Pfeffer

1 Frühlingszwiebel und etwas Dill



Zubereitung

Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Die Süßkartoffeln schälen, halbieren und in 1cm breite Stücke schneiden. In einer Schüssel mit dem Olivenöl, Paprikapulver, Kreuzkümmel und etwas Salz und Pfeffer marinieren.

Einige Minuten durchziehen lassen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und für 15–20 Minuten im Ofen garen. Den Ziegenfrischkäse mit dem Quark glatt rühren, Honig und etwas Salz dazugeben. Den Rucola waschen und trocken schleudern.

Für das Dressing Olivenöl, Balsamico und den Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rucola zusammen mit dem Dressing in eine Schüssel geben und vermengen. Für die Garnitur eine Frühlingszwiebel in schräge Streifen schneiden und einige Zweige Dill abzupfen. Die fertigen Süßkartoffelecken zusammen mit den Forellenfilets und dem Ziegenfrischkäsedip servieren und mit etwas Frühlingszwiebel und Dill garnieren, den Rucolasalat dazu reichen.

Guten Appetit!

Eine leckere Rezeptidee von **NORMA**

