



Forellencarpaccio mit Bärlauchpesto und Kartoffelgratin

Zutaten:

2 Forellenfilets
2 gegarte Kartoffeln
4 EL Sahne
4 EL Frischkäse
2 EL Butter
1 Spitzpaprika
1 Bund Bärlauch
Knoblauch, Zwiebel
Olivenöl, Zitronensaft
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Das Gratin:

Beginnen Sie zuerst mit den Kartoffeln. Schneiden Sie zunächst die Kartoffeln in Scheiben und legen diese in Form eines Blütenblatts auf einem Teller aus.

Nun den Frischkäse mit der Sahne und Salz und Pfeffer verrühren. Wer will kann Sauerrahm hinzugeben. Nun einen großen Klacks über die Kartoffelscheiben geben.

Ab damit in den Ofen. Bei 180°C für ca. 10-15 Minuten backen. Evtl. etwas Butter dazu.

Das Pesto:

Schneiden Sie die Spitzpaprika, den Knoblauch und den Bärlauch in kleine Würfel oder Streifen. Geben Sie alles zusammen in einen Mörser. Zerkleinern Sie diese Zutaten gut und lassen circa 4 EL Olivenöl hineinlaufen. Nun Zitronensaft aus einer Zitrone hinzugeben.

Die Forelle:

Schneiden Sie die Forelle ganz dünn aus der Haut heraus. Legen Sie den Fisch auf einem Teller aus. Streichen Sie nun das Pesto darüber. Wer will kann dies schon roh anrichten, oder Sie wärmen es für ca. 2-3

Minuten im Ofen auf oder 3. Möglichkeit: sie lassen es für 4-5 Minuten durchgaren.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**