



LACHSFORELLENFILET AN KARTOFFEL-SOTTO MIT MANGOLD UND HONIGMET

SALMON TROUT FILLET ON POTATOSOTTO
WITH CHARD AND HONEY MEAD

nr. 18

ZUBEREITUNG › **Kartoffeln** waschen, schälen und in zirka 2 cm große Würfel schneiden. Milch und Obers erhitzen, Kartoffeln hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und bissfest kochen. Mit dem Parmesan binden und vor dem Anrichten Schnittlauchröllchen unterheben.

Mangold waschen und grob schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne glasig mit etwas Olivenöl anbraten, Mangold unterheben und mit der Hälfte des Honigmet ablöschen. Salzen und pfeffern. Olivenöl und den restlichen Honigmet vermengen, mit Meersalz würzen. Die **Lachsforellenfilets** salzen und pfeffern. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Filets auf der Hautseite knusprig braten. Filets auf dem Kartoffel-Sotto anrichten und mit Mangold servieren. **Mit Olivenöl-Honigmet beträufeln.**

ZUTATEN

4 Lachsforellenfilets,
küchenfertig
500 g Kartoffeln
150 g Milch
250 g Obers
60 g Parmesan, gerieben
2 EL Schnittlauchröllchen
400 g Mangold
50 g Honigmet
1 Gemüsezwiebel
Olivenöl
Muskat, Meersalz
Salz, Pfeffer aus der Mühle

INGREDIENTS

4 salmon trout fillets,
cleaned and ready to use
500 g potatoes
150 g milk
250 g cream
60 g parmesan, grated
2 tbsp. chives, chopped
400 g chard
50 g honey mead
1 Spanish onion
Olive oil
Nutmeg, sea salt
Salt, pepper from the mill

PREPARATION › Wash and peel the **potatoes** and dice into large cubes about 2 cm thick. Heat the milk and the cream, add the potatoes, season with salt, pepper and nutmeg, and cook until firm to the bite. Bind with the parmesan and fold in the chopped chives before serving.

Wash the **chard** and cut into large pieces. Peel and finely dice the onion. Heat some olive oil in a pan, sear the onion until glassy, mix in the chard and deglaze with half of the honey mead. Add salt and pepper. Mix in the olive oil and the remaining honey mead and season with sea salt. Salt the **fish fillets**. Heat some oil in a pan and sear the fillets on the skin side until crisp. Arrange the fillets on the potatosotto and serve with the chard. **Drizzle with the olive oil and honey mead mixture.**

