



GOURMET

NEU!



## GEFLÄMMTE FORELLE mit Ziegenfrischkäse und Zwetschkenchutney

*Hier geht's zum Rezept*



# GEFLÄMMTE FORELLE

mit Ziegenfrischkäse und Zwetschkenchutney

## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### FÜR DIE FORELLE:

10 Stück Forellenfilets ohne Haut,  
entgrätet

100 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra

100 g Buchweizen

Verschiedene Sprossen  
und Kresse nach Wahl

KOTÁNYI Meersalz fein

KOTÁNYI Pfeffer schwarz  
gemahlen

### FÜR DAS ZWETSCHKENCHUTNEY:

500 g Frische oder gedörrte Zwetschken

100 g Brauner Zucker

150 ml KOTÁNYI BIO Zwetschken Balsamapfelessig

1 EL KOTÁNYI Senfkörner ganz

1 TL KOTÁNYI Ingwer gemahlen

10 g KOTÁNYI Zitrusfaser

100 ml Wasser

### FÜR DIE ZIEGENFRISCHKÄSECREME:

300 g Ziegenfrischkäse

300 g Creme fraîche

1 TL KOTÁNYI Chili Peperoncini geschrotet

1 TL KOTÁNYI Zitronett Gewürzaromazubereitung

1 EL KOTÁNYI Thymian gerebelt



## ZUBEREITUNG

Für das Zwetschkenchutney Braunen Zucker, BIO Zwetschken Balsamapfelessig, Senfkörner, Ingwer gemahlen, Zitrusfaser und Wasser aufkochen. Zwetschken würfeln, zum Sud geben und 10 Minuten aufkochen lassen.

Für die Ziegenfrischkäsecreme Ziegenfrischkäse, Creme fraîche, Chili Peperoncini, Zitronett, Thymian gerebelt mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Den Buchweizen in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Forellenfilets der Länge nach halbieren, mit einem Bunsenbrenner rösten und mit Salz und Oliven Öl extra native marinieren.

Ziegenfrischkäsecreme mit Zwetschkenchutney und Forelle auf Tellern anrichten. Mit Buchweizen bestreuen und mit Sprossen und Kresse garnieren.

**TIPP:** Knuspriger Buchweizen ist ein köstliches Topping für Salat und Suppen. Geben Sie ihm mit verschiedenen Kräutern einen individuellen Touch!

## LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!



### BURRATA

mit Gewürz-Tomaten und  
Rosmarincroûtons



### RINDERFILET

mit Karfiol und Spinatgnocchi



### APFEL-KOHLRABISALAT

mit Wacholder-Karotten und Tofu



Entdecken Sie  
weitere Rezeptideen auf  
[www.kotanyigourmet.com](http://www.kotanyigourmet.com)