

# Forellen-Filet, Mascarpone-Erbesen, Parmesan-Kartoffeln

## Für 2 Personen:

### Für den Fisch:

40 g Parmesan	100 g Mascarpone	300 g TK-Erbesen, aufgetaut
Salz, schwarzer Pfeffer	2 Forellenfilets (à 150 g)	60 g Mandelblättchen
1 EL kalte Butter		

### Für die Kartoffeln:

300 g mittelgroße Kartoffeln	1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel, ganz
150 g Parmesan, gerieben	$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL mildes Currypulver
1 TL Rosmarin	1 TL Thymian	80 g Kräuterbutter
120 g Bacon gewürfelt	1 Bogen Backpapier	

Für den Fisch den Backofen auf Grillstufe vorheizen. Parmesan reiben, dann mit Mascarpone und Erbsen in einer ofenfesten Pfanne aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Forellenfilets beidseitig salzen und auf die Mascarpone-Erbesen legen. Mandelblättchen auf dem Fisch verteilen und mit Butterflocken belegen.

Pfanne in den vorgeheizten Ofen schieben und 8-10 Minuten gratinieren.

Die Mascarpone-Erbesen auf zwei Teller verteilen und dann je ein knuspriges Forellenfilet darauf anrichten.

Für die gebackenen Parmesan-Kartoffeln den Ofen auf 240°C vorheizen. Kartoffeln in der Schale in Salzwasser mit Kümmel weichkochen. Abgießen, ausdampfen lassen und der Länge nach halbieren. Backpapier auf ein Blech legen. Alle Gewürze, die Kräuter und die Hälfte des Parmesans vermischen und auf Backpapier verteilen.

Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf den Parmesan legen und leicht andrücken. Den restlichen Parmesan darüber verteilen. Die Kräuterbutter in kleinen Flocken ebenfalls auf den Kartoffeln verteilen und 15 Minuten im Ofen backen.

Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben auf den Teller verteilen.

Auf einem dunklen Teller sind drei Kartoffeln und ein Fischfilet arrangiert.

So kann das besondere Fisch-Gericht angerichtet werden.

Christian Henze am 28. Oktober 2022