

# Geräuchertes Forellenfilet mit Kürbiscreme und Kastanien

Rezept für 4 Vorspeisen

## Zutaten

- 4 St. Geräucherte Forellenfilets
- 200 gr Kürbis (geschält)
- 1 St. Zwiebel
- 1 St. Knoblauchzehen
- 12 St. Kastanien (gekocht oder gebraten und geschält)
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, scharfes Öl oder Cayennepfeffer, Zucker, Butter, Olivenöl



## Zubereitung

Kürbis, Zwiebel und Knoblauch zerkleinern und mit etwas Olivenöl andünsten, mit der Brühe aufgießen und weichschmoren. Mit einem Mixer pürieren und einer Nocke Butter aufmontieren. Mit Salz, Pfeffer und scharfem Öl abschmecken und bereitstellen.

Etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren, etwas Butter dazugeben und darin die Kastanien ein wenig mitschwenken und mit wenig Brühe ablöschen.

Die Forellen in einer Pfanne oder im Rohr lauwarm machen.

Alles auf den Tellern anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln.



## Schiefer

Haselstauder Weg 4, St. Leonhard in Passeier  
T 0473 641 231 [www.fischzucht.it](http://www.fischzucht.it)