Lachsforelle auf Pastinaken-Püree und Sprossen

ZUTATEN FüR 2 PERSONEN

200 g geräucherte Lachsforelle

2`Kartoffeln

800 g`Pastinaken

400 ml Milch oder pflanzliche Milch wie z. B. Sojamilch

100 ml Schlagobers

1 Msp. Muskat

Salz und Pfeffer

Getrocknete Kornblumenblüten

Etwas frische Radieschen-Kresse

Scan me!

ZUBEREITUNG

1. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln und Pastinaken schälen, waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Im kochenden Wasser ca. 15–20 Minuten weich kochen.

2. Kartoffeln und Pastinaken abgießen. Milch und Schlagobers im Topf erhitzen und Kartoffeln und Petersilienwurzeln mittels eines Kartoffelstampfer hinzugeben oder das Ganze in einem Mixer fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

3. Püree auf Tellern anrichten, Lachsforelle gleichmäßig darauf verteilen, mit Pfeffer würzen und mit frischer Kresse und Kornblumenblüten servieren

IT'S FOODTASTIC food photos stories