

# Knuspriges Forellenfilet mit gebackenen Parmesan-Kartoffeln

## Zutaten für 2 Personen:

### FÜR DEN FISCH

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

80 g Kräuterbutter  
120 g Bacon gewürfelt  
1 Bogen Backpapier

### FÜR DIE PARMESAN-KARTOFFELN

300 g mittelgroße Kartoffeln  
1 TL Salz  
½ TL Kümmel, ganz  
150 g Parmesan, fein gerieben  
½ TL geräuchertes Paprikapulver  
½ TL mildes Currypulver  
1 TL Rosmarin & Thymian, frisch gehackt



## Zubereitung

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.