

## Forellenfilet auf Rahmspinat und Süsskartoffelstock

---



### Süßkartoffelstock (4 Personen)

0.5 kg Süßkartoffeln  
1.2 dl Milch  
20 g Butter

- Süßkartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden
- Scheiben in einen Topf mit Salzwasser geben und für ca. 15-20 Minuten weich garen.
- Wasser abgiessen und mit dem Kartoffelstampfer gründlich zerdrücken.
- Milch, Butter,
- Je 1 Prise Muskatnuss, Salz und Zimt begeben und gut verrühren

### Rahmspinat (4 Personen)

800 g Spinat  
2 Zwiebeln  
2 dl Saucen-Halbrahm

- Zwiebeln fein hacken
- Zwiebeln mit dem Spinat im warmen Olivenöl ca. 8 Min. dämpfen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist
- Saucen-Halbrahm dazugiessen
- würzen mit 0.75 TL Salz & Pfeffer

### Forellenfilets (4 Personen)

4 Lachsforellenfilets (ca. 500 g)  
20 g Mandelblättchen

- Fischfilets in eine gefettete, ofenfeste Form legen
- Fischfilets mit Olivenöl bestreichen & mit Salz und Pfeffer würzen
- Mandelblättchen darüber streuen
- Gratинieren: ca. 6 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens