

Geschmorte Melanzani

3 Stk. Melanzani

Distelöl

4 Zweige Thymian

Salz

Melanzani schälen und in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. Beidseitig scharf anbraten und auf einem Blech mit Öl, Salz und Thymian zugedeckt bei 180 Grad 15 Minuten schmoren.

Forellenfilet

Forellenfilets mit Salz und Distelöl marinieren und für ca. 2-4 Minuten bei 60 Grad im Ofen garen.

Mit einem Gasbrenner abflämmen.

Distelölcreme

200g Sauerrahm

80g Distelöl

Salz, Pfeffer, Zucker

Sauerrahm würzen und mit dem Schneebesen unter ständigem Rühren das Öl untermengen bis eine homogene Creme entsteht.