

Ofenforellen mit Rüeblibutter

Zubereitung:

1. Butter mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren. Rüeblli fein reiben, darunterrühren, salzen. Forellen innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen, Fische mit Rosmarin füllen.

2. Sellerie und Rüeblli in Scheiben schneiden, Selleriekraut beiseite legen. Gemüse und Öl mischen, würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Forellen auf das Gemüse legen, je 1 Esslöffel Rüeblibutter daraufgeben.

3. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Selleriekraut fein schneiden, darüberstreuen, restliche Rüeblibutter dazu servieren.

Zutaten für 5 Personen:

100 g Butter
100 g Rüeblli
0.5 TL Salz
5 Forellen (je ca. 250 g)
5 Zweiglein Rosmarin

Für die Beilage:

500 g Stangensellerie oder Lauch
300 g Rüeblli
1 EL Olivenöl
0.25 TL Salz
wenig Pfeffer

Peperonistocki

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Peperoni halbieren, entkernen. Peperonihälften mit der Haut nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 40 Minuten backen, bis die Haut dunkle Blasen aufweist. Inzwischen Kartoffeln in Salzwasser weich köcheln. Abgiessen und in der Pfanne etwas ausdampfen lassen.

Peperoni aus dem Ofen nehmen. Peperonihaut mit einem Messer abziehen. Kartoffeln und Peperoni abwechselnd durchs Passevite treiben. Butter dazugeben, gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zutaten für 5 Personen:

700 g	gelbe Peperoni, ca. 3 Stück
1.2 kg	mehligkochende Kartoffeln
	Salz
4 EL	Butter
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss