



## Zutaten

Für 4 Personen

- 2 Knurrhahnfilets
- 400 gr Kartoffelpüree
- 4 Esslöffel Ucook Summerfresh
- 2 Paksoi
- 2 dl Kalbsfond
- 200 gr Räucherspeck

# Roter Knurrhahn mit würzigem Püree

## Zubereitung

Den Paksoi in grobe Stücke schneiden.

Den Kalbsfond mit Schalotte und Räucherspeck auf den Herd stellen und auf die gewünschte Dicke einkochen lassen.

Das Kartoffelpüree aufstellen, Ucook Grill dazugeben und gut umrühren. Den Paksoi im Wok braten und würzen.

Die Sauce sieben und mit einem Stück Butter aufschlagen oder etwas Sahne dazugeben.

Die Fischfilets kurz bei großer Hitze braten, eventuell im Ofen weiter garen lassen.

Zuerst das Püree anrichten, dann das Gemüse, die Sauce und zum Schluss den schön gebratenen Fisch drauflegen.

-

Tipp:

Probieren Sie auch sicher einmal Ucook Knoblauch & feine Kräuter oder Nordic in Ihrem Kartoffelpüree; kombinieren Sie diese eher mit einem guten Stück Fleisch.