



## **Pralinen von Lachsforelle „Asia-Style“ auf Süßkartoffel-Stampf von Armin Roßmeier**

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (ohne Garzeit)

Dieses Gericht ist pescatarisch

### **Zutaten für 4 Personen:**

500 g Lachsforellenfilet ohne Haut (Mittelstück)

4 EL Austernsauce

2 EL Sojasauce

500 g Süßkartoffeln geschält, in Stücke zerteilt

150 ml Gemüsebrühe (zum weich garen)

3 EL Olivenöl

3 Msp. Wasabi

50 ml Mandelmilch/-drink

Salz, Pfeffer

### **Gemüsemix:**

3 Frühlingszwiebeln (in feine Ringe geschnitten)

1 Knoblauchzehe gehackt

½ TL fein gehackter Ingwer

150 g rote Paprikaschotenwürfel

200 g schwarze Kichererbsen (Konserv/Glas - oder weiße)

2 EL Olivenöl

4 EL Chilisauce

50 ml Gemüsebrühe

**Garnitur:**

Chilifäden/-stroh

**Zubereitung:**

Lachsforellenfilet in Würfel (Pralinenform) schneiden und mit der Mischung von Austern- und Sojasauce gut verrühren, die Würfel ringsum marinieren, auf für das Gerät geeigneten Einsatz legen und bei ca. 150° C auf den Punkt garen.

Süßkartoffeln in Gemüsebrühe weich garen und mit dem Stampfer unter Beigabe von Öl, Wasabi und Mandelmilch zu einem Stampf aufbereiten, abschmecken und warm stellen.

Rote Paprikaschotenwürfel in Öl glasig angehen lassen, Frühlingszwiebelringe, Knoblauch, Ingwer und abgeschüttete Kichererbsen zugeben, mit Gemüsebrühe angießen, gut erhitzen, Chilisauce hinzufügen und leicht reduzieren.

Stampf auf Tellern verteilen, Pralinen darauf setzen, mit Chilifäden garnieren und das Gemüse ringsum verteilen.