

# HERBST MESSE

15. - 19.  
SEP. 2021  
KLAGENFURT



## Rezepte der Koch Lounge

powered by KIKA mit Marco Krainer

Freitag, 17.9.2021

### Palu Sami vom Kärntna Låxn mit Blattspinat und Kokosmilch

Rezept von Küchenchef Christian Tasotti (Hotel Prägant, Bad Kleinkirchheim)  
(ca. 4 Personen)

#### Zutaten:

4 Filet von der Kärntner Låxn (Seeforelle)  
Salz, Pfeffer, Knoblauch  
800 ml Kokosmilch  
400 g gekochte Kartoffel in Würfel  
300 g ausgedrückter Blattspinat  
200 g Tomaten ohne Kerne in Würfeln

#### Zubereitung:

Die Låxnfilets auf einem Brett auflegen, abtrocknen, mit einem V- Schnitt die Gräten entfernen, salzen, und beiseitestellen.

Den Blattspinat mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen, und gleichmäßig auf den Låxnfilets verteilen.

Die Kokosmilch in einer tiefen Pfanne aufkochen lassen, mit Salz und Knoblauch würzen, die Låxnfilets in der Kokosmilch platzieren, mit den Kartoffelwürfeln zusammen ca 5 min zugedeckt leicht köcheln lassen.

Wenn die Filets fertig sind in einem tiefen Teller mit etwas von der Kokosmilch zusammen mit den Kartoffeln anrichten und mit Tomatenwürfeln bestreuen.