

Kürbisgemüse mit Forellenfilet

Zutaten:

1 kg Muskatkürbis
200 g Zwiebeln
50 g Butter
10 g Stärke
125 ml Weißwein
Salz
schwarzen Pfeffer
Curry
Curcuma
½ Orange
4 Forellenfilets
Öl zum Braten

Zubereitung:

Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen und fein schneiden. Butter erhitzen und die Zwiebeln andünsten.

Stärke einrühren. Mit Wein aufgießen und die Kürbiswürfel dazugeben.

Orange entsaften. Saft mit den Gewürzen zu dem Kürbisgemüse geben. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Forellenfilets salzen und in Öl von beiden Seiten hellbraun anbraten.

Kürbisgemüse abschmecken und mit den Forellenfilets servieren.