

## Forellenbaaz oder Forellenfeuercreme

### ZUTATEN

1 kg restentgrätetes  
Forellenfilet, geräuchert

250 g Butter, handwarm

5 Bund  
Frühlingszwiebeln mit  
etwas Grün, gehackt

1 Teelöffel Salz  
½ Teelöffel Pfeffer

Für die  
Forellenfeuercreme  
dazu noch:

4 fein gehackte scharfe  
Peperoni oder 5 fein  
gehackte mittelscharfe  
Peperoni

### ZUBEREITUNG

Forellenzüchter Thomas Flohr aus Grünmühl bei Sankt Englmar hat für alle Fischliebhaber einen Geheimitipp: Die Forellencreme - oder auch Forellenbaaz genannt. Wer es lieber etwas schärfer mag, kann den Baaz auch zu einer Forellenfeuercreme aufpeppen. Und so geht's:

Das restentgrätete Forellenfilet mit handwarmer Butter vermengen. Danach fünf Bund Frühlingszwiebeln mit etwas Grün hinzufügen. Die Frühlingszwiebeln können davor fein gehackt werden - müssen es aber nicht.

Die Menge mit einem Teelöffel Salz und Pfeffer abschmecken. Danach wird alles am besten mit einem Mixer mit Knethaken gründlich verknetet.

Damit wäre der Forellenbaaz schon fertig. Wer noch etwas Schärfe reinbringen möchte, der mischt unter die Masse entweder noch fünf fein gehackte mittelscharfe Peperoni oder für etwas mehr Pepp stattdessen vier fein gehackte scharfe Peperoni.

Der Forellenbaaz hält sich etwa fünf Tage, ohne die Frühlingszwiebeln sogar insgesamt zwölf Tage.

Guten Appetit!

