

Winzer-Rezepte aus Übersee

Ernst Gouws empfiehlt:

Fish En Papillote

& THE 19th Chenin Blanc

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kabeljaufilets
- 200 g grüne Bohnen
- 200 g Möhren
- 1 gelbe Paprikaschote
- 6 TL Butter
- 1 TL fein gehackter Ingwer
- 2 TL gehackte Petersilie
- 2 TL gehackter Schnittlauch
- 1 TL gehacktes Fenchelgrün
- 1 Limette
- 75 ml Weißwein (z.B. THE 19th Chenin Blanc)
- 100 ml guten Fischfond
- 150 ml Sahne
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Beidseitig beschichtetes Backpapier



Zubereitung

Gemüse putzen, Möhren und Paprika in Streifen schneiden, so dass alle Gemüsestücke möglichst gleich groß sind. Backpapier in 30 cm x 30 cm Stücke schneiden, leicht einfetten. Gemüse auf Papieren portionieren. Je ein Fischfilet auf das Gemüse betten. Butter, Ingwer, Kräuter und Fenchel über den Fischfilets verteilen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft würzen. Papier zu kleinen Päckchen fest verschließen, so dass kein Saft austreten kann. Die Päckchen bei 180° C auf einem Backblech ca. 15 Minuten backen.

Für die Sauce Weißwein und Fischfond aufkochen und solange köcheln lassen, bis die Menge auf die Hälfte reduziert ist. Sahne dazu geben und Flüssigkeit um ein weiteres Drittel reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gwenda Gouws liebt zu Fish En Papillote den aromatischen THE 19th Chenin Blanc.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de