

Winzer-Rezepte aus Übersee

Felipe Garcia aus Chile empfiehlt:

Lachsfilet in Crema de Coco

& Marina Sauvignon Blanc

Zutaten (für 4 Personen)

4 Lachsfilets à 200 g
2 EL Speiseöl
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 cm frischer Ingwer
1 unbehandelte Limette
1 TL Chiliflocken
150 ml Kokosmilch
150 ml Sahne
Salz



Zubereitung

Schalotte, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Limette waschen, Limettenschale fein raspeln und den Saft auspressen. Lachsfilets waschen und trocken tupfen.

1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Lachs leicht salzen und mit der Haut nach oben im heißen Fett ca. 4 Minuten braten. Anschließend wenden und weitere 2 Minuten braten, dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Herd auf mittlere Hitze reduzieren, 1 EL Öl dazugeben und die Schalotten unter Rühren andünsten. Nach 2 Minuten Knoblauch und Ingwer hinzufügen und eine weitere Minute garen. Kokosmilch und Sahne einrühren und 5 Minuten köcheln lassen, so dass die Soße sämig wird. Mit Limettenschalen, Limettensaft, Chiliflocken und 2 Prisen Salz würzen. Pfanne vom Herd nehmen, die warmen Lachsfilets wieder in die Pfanne legen und bei geschlossenem Deckel 5 Minuten ziehen lassen.

Dazu serviert Felipe gerne gebratenen grünen Spargel mit Limetten- oder Zitronenvierteln für weitere Würze.

Als passenden Weißwein empfiehlt er den crispern Marina Sauvignon Blanc.

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