

Winzer-Rezepte aus Übersee

Álvaro Paredes aus Chile empfiehlt:

Pescado al horno

& Paredes Sauvignon Blanc Reserva

Zutaten (für 4 Personen)

4 Fischfilets (à 200 – 300 g)
8 kleine Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
16 kleine Strauchtomaten
3 Knoblauchzehen
1 TL chilenischer Oregano
½ TL Paprikapulver
½ Bund Petersilie
150 ml Weißwein
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
Salz & Schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).

Kartoffeln 10 Minuten vorkochen und pellen. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten waschen und in Rispen à 4 – 6 Tomaten teilen.

Fischfilets mit kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, leicht salzen und pfeffern. Fischfilets in eine Auflaufform legen. Kartoffeln, Tomaten und Zwiebelringe um die Fischfilets herum verteilen. Oregano, Paprikapulver, Olivenöl und Weißwein miteinander gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Weißwein-Öl-Mischung über dem Fisch und Gemüse verteilen. Die Butter in Flocken über den Fischfilets verteilen.

Auflaufform in den vorgeheizten Backofen schieben und 15 – 20 Minuten backen. Petersilie grob hacken und 5 Minuten vor Ende der Garzeit über dem Gemüse verteilen und mitbacken.

Tipp: Wenn der Fisch anfängt zu duften, ist er gar.

Als gute Weinbegleitung zu dem gebackenen Fisch empfiehlt Álvaro den knackigen Paredes Sauvignon Blanc Reserva.

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