

Ernst Gouws aus Südafrika empfiehlt:

Miso Räucherforelle

& THE 19th Chenin Blanc

Zutaten (für 4 Personen)

4 frisch geräucherte Forellenfilets
2 TL Miso Paste
6 TL Sesamöl
2 EL Sojasoße
4 cm frischer Ingwer
2 Knoblauchzehen
2 EL Zitronensaft
4 EL kleine Kapern
Schwarze Sesamkörner
3 – 4 EL Lachsforellen Kaviar
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Forellenfilets in 2 cm breite Stücke schneiden und auf vier Tellern verteilen.

Miso Paste mit 80 ml Wasser verrühren. Ingwer schälen und sehr klein schneiden. Knoblauchzehen pellen und sehr fein hacken.

Sesamöl in einem kleinen Metalltopf sehr hoch erhitzen, bis sich Schlieren auf dem Boden bilden. Anschließend das Öl löffelweise über dem Fisch verteilen. Ingwer, Knoblauch, Sojasoße und flüssiges Miso ebenfalls über dem Fisch verteilen. Alles und mit etwas Zitronensaft beträufeln und pfeffern. Abschließend mit Kapern, schwarzen Sesamkörnern und Lachsforellen Kaviar verfeinern.

Dazu etwas Baguette und die Vorspeise ist fertig. Ihr idealer Wein zu dieser Crossover-Küche ist der tropisch-aromatische THE 19th Chenin Blanc.

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