

Winzer-Rezepte aus Übersee

Heather Stewart aus Neuseeland empfiehlt:

Chili-Lime Fischfilet

& Delta Pinot Gris

Zutaten (für 4 Personen)

800 g Fischfilet mit Haut (z.B. Zackenbarsch)

3 rote Chilischoten

3 grüne Chilischoten

2 Schalotten

3 Knoblauchzehen

20 g junge Ingwerwurzel

3 Limetten

4 EL Fischsauce

2 EL Rohrzucker

1 Zweig frischer Koriander

Erdnussöl



Zubereitung

Schalotten, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und fein würfeln. 2 rote und 3 grüne Chilischoten entkernen und klein schneiden. 1 EL Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und Gewürzstückchen bei mittlerer Hitze darin goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und mit Limettensaft, 4 EL Fischsauce und 2 EL Rohrzucker in einer Schüssel verrühren.

Fischfilet waschen, trocken tupfen und in vier gleich große Stücke schneiden. 2 EL Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und Fischfilets auf der Hautseite 3 Minuten kräftig anbraten.

Fischfilets wenden, Pfanne mit einem Deckel schließen, von der Feuerstelle nehmen und die Fischfilets ca. 5 Minuten sanft fertig garen. Fischfilets auf vorgewärmte Teller setzen und Chili-Lime Dressing darauf verteilen. Mit grob gehacktem Koriander und roter Chilischote dekorieren.

Guter Begleiter zu diesem scharf-würzigen Fischgericht ist der elegante und geschmeidige Delta Pinot Gris.

Guten Appetit!

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