



WEISSWEINEMPFEHLUNG DES MONATS

2019 – BLANC DE NOIR TROCKEN
WEINGUT KUHNLE

Mack
REMSTAL-MARKT

Vorspeise für 2 Personen:

KONFIERTER SAIBLING

mit Roter Beete und Sahnemeerrettich

ZUTATEN

- 2 Saiblingfilets
- 2 große gegarte Rote Beeten
- 1 Liter Rote Beete Saft
- 100 ml Weißweinessig
- 40 g Sahnemeerrettich
- 120 g Creme Fraiche
- 30 g gehackte Walnüsse
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

ANLEITUNG

- * Rote Beete Jus: Ein Liter Rote Beete Saft mit dem Weißweinessig in einen Topf geben und auf ca. 400 ml einkochen. Danach den Sahnemeerrettich und die Creme Fraiche in den Sud geben und mit einem Stabmixer cremig mixen.
- * Die gekochte Rote Beete in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in den warmen Sud legen. Die Rote Beete Jus mit den Scheiben bei niedriger Hitze warmhalten.
- * Die Haut der zwei Saiblingfilets entfernen. Nun die Fischfilets leicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einreiben. Im Folgenden müssen beide Filets einzeln kompakt in Klarsichtfolie eingepackt werden. Anschließend den eingepackten Fisch mit Dampf bei 55 Grad für 10 Minuten garen. Alternativ im Ofen mit Umluft bei 75 Grad für 12 Minuten.
- * Zum Anrichten die mit der Jus nappierten Rote Beete Scheiben flach auf einen Teller legen. Dann vorsichtig die Fischfilets aus der Folie holen und mit gehackten Walnüssen und einem Klecks Creme Fraiche genießen.