

Winzer-Rezepte aus Übersee

Heather Stewart aus Neuseeland empfiehlt:

Lachsfilet mit tasmanischem Bergpfeffer

& Delta Pinot Gris

Zutaten (für 4 Personen)

4 x 200 g frische Lachsfilets (ohne Haut)

3 EL Limettensaft

2 TL tasmanische Bergpfefferblätter

(wir helfen gerne bei der Beschaffung)

4 EL Olivenöl

Salz



Zubereitung

In einer kleinen Schüssel 3 EL Limettensaft mit 2 TL tasmanischen Bergpfefferblättern vermengen und 15 Minuten quellen lassen. 4 EL Olivenöl und 1 Messerspitze Salz unterrühren. Lachsfilets kalt abspülen und gut trocken tupfen. Backofen auf 250° C vorheizen. Eine ofenfeste Schale parat stellen, in die alle Fischfilets nebeneinander passen. Fischfilets von beiden Seiten mit der Marinade gut von beiden Seiten einpinseln und in die Schale legen. Auf mittlerer Schiene in den heißen Backofen schieben. Nach 3 – 4 Minuten, wenn das Öl brutzelt, Lachsfilets wenden. Je nach der Dicke des Fisches, weitere 4 – 5 Minuten backen (Fisch soll Ihnen noch saftig und rosa sein). Zu den gepfefferten Lachsfilets passen gut ein Kräuter-Kartoffelpüree und in Olivenöl gedünstetes Gemüse der Saison.

Der gepfefferte Fisch schwimmt am besten im geschmeidigen Pinot Gris vom Weingut Delta.

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