

Winzer-Rezepte aus Übersee

Carlos Pizzorno empfiehlt:

Lachs mit Salsa Maracuyá

& Pizzorno Albariño Reserva

Zutaten (für 4 Personen)

4 Lachsfilets mit Haut à 200 g
12 Maracujas
150 ml Wasser
150 ml Weißwein (z.B. Albariño)
1 EL Butter
4 EL Zucker
1 Stück frischer Ingwer (ca. 1 cm)
300 g Couscous
1 Packung Basilikum
300 g Cherry-Tomaten
Olivenöl
Salz und schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Maracujas halbieren und Fruchtfleisch mit einem kleinen Löffel herauskratzen. Ingwer schälen und fein reiben. Maracuja, Ingwer, 150 ml Wasser, 150 ml Weißwein, 1 EL Butter und 4 EL Zucker in einen Topf geben. Alles gut verrühren und aufkochen lassen. Bei mittlerer bis hoher Hitze 15 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

Tipp: Wenn Sie keine Kerne in der Salsa mögen, streichen Sie die fertige Maracujasoße durch ein Sieb.

Während die Sauce köchelt, den Couscous nach Packungsangabe zubereiten. Basilikum mit 100 ml Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer in einem Mixer zerkleinern. Basilikum-Mix unter den warmen Couscous heben und warm stellen.

Winzer-Rezepte aus Übersee

Lachsfilets kalt abspülen, trockentupfen und von allen Seiten salzen und pfeffern. 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Gewürzte Lachsfilets zunächst mit der Haut nach oben in das heiße Öl legen. Die Lachsfilets bei mittlerer Hitze 3 – 4 Minuten braten, bis diese leicht gebräunt sind. Danach die Filets wenden und weitere 3 Minuten braten. Dann die Hälfte der Maracujasoße über den Lachsfilets verteilen und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen.

In einer separaten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Cherry-Tomaten halbieren und diese kurz im heißen Öl anschwitzen.

Den Couscous mit einer Gabel auflockern und auf Tellern verteilen. Das Lachsfilet darauf anrichten und zusammen mit der restlichen Maracujasoße sowie den warmen Cherry-Tomaten servieren.

Die Weinempfehlung von Carlos? Pizzorno Albariño Reserva von Uruguays Atlantikküste.

Guten Appetit!