Winzer-Rezepte aus Übersee

vinovossum
FINE OVERSEAS WINES

Heather Stewart empfiehlt:

Blue Cod mit Kräuterkruste

& Delta Chardonnay



Zutaten für 4 Personen

4 Blue-Cod-Filets à 160 – 180 g
(alternativ Kabeljau)
600 g kleine, festkochende Kartoffeln
1 Bio-Zitrone
2 Knoblauchzehen
½ Bund glatte Petersilie
¼ Bund Schnittlauch
1 TL frischer Thymian
2 Zweige Rosmarin
40 g Butter
30 g Panko (grobe Semmelbrösel)
Olivenöl
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln halbieren, mit Olivenöl, Rosmarin und Salz vermengen. Auf einem Backblech 30 - 35 Minuten goldbraun backen.

Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Knoblauch fein hacken. Butter schmelzen und mit Kräutern, Knoblauch, etwas Zitronenabrieb, Olivenöl und Panko vermischen. Mit Salz / Pfeffer abschmecken.

Fischfilets trocken tupfen, leicht salzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Kräutermischung darauf verteilen und leicht andrücken.

Nach 20 - 25 Minuten Backzeit der Kartoffeln den Fisch bei unverändert 200 °C Ober-/Unterhitze in den Ofen schieben und je nach Dicke 8 - 12 Minuten garen, bis das Fleisch gerade durchgegart ist. In den letzten 2 - 3 Minuten dünne Zitronenscheiben auflegen.

Fisch mit den Rosmarinkartoffeln anrichten und etwas Kräuterbutter vom Backblech darübergeben.

Der passende Wein? Delta Chardonnay aus Neuseeland

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