

Winzer-Rezepte aus Übersee

Heather Stewart aus Neuseeland empfiehlt:

Fish 'n' Apple Cloudy Bay & Delta Sauvignon Blanc

Zutaten (für 2 Personen)

300 g Kabeljaufilet (oder Lengfisch)
1 knackiger Apfel (Granny Smith)
100 g Fenchelknolle
2 Radieschen
100 g mehlig kochende Kartoffeln
50 g Baby Spinat Mix
Olivenöl
Safran
1 Zitrone



Zubereitung

Kartoffeln schälen, 20 Min. gar kochen und zur Seite stellen. 4 Safranfäden klein hacken und langsam in 1 EL warmem Olivenöl auflösen. Kartoffeln zerstampfen und das warme Safranöl untermengen. Apfel und Fenchel in feine Streifen schneiden und in einer großen Schüssel mischen. Ein Dressing aus 3 EL Zitronensaft, 3 EL Olivenöl und 3 zerkleinerten Safranfäden anrühren, 2/3 davon unter die Apfel-Fenchel Streifen heben.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin sanft garen, pro Seite 3 Minuten. Kartoffelstampf auf einem vorgewärmten Teller portionieren, die Hälfte des Baby Spinats mit dem restlichen Dressing darauf verteilen und den garen Fisch darauf betten. Zum Schluss mit dem Apfel-Fenchel Salat sowie dünnen Radieschenscheiben bedecken und servieren.

Zu diesem leichten Gericht für warme Sommerabende harmonieren perfekt Weißweine von der Cloudy Bay wie der Delta Sauvignon Blanc oder der Hatters Hill Sauvignon Blanc.