



Fische - Schmidt

Wein & Menü

1. S

Kabeljaufilet auf Sauerkraut mit karamellisierten Trauben und franz. Blutwurst
6 Pers.

6 Kabeljaufilets – 1,2 Kg
1 Dose Sauerkraut (Mildessa)
30 weiße, kernlose Trauben
1 franz. Blutwurst (Boudin Noir) (Schlachter Harms, Lehmweg)
100 ml Sekt
1 TL Honig
125 ml Sahne
50 ml Noilly Prat (Wermut)
1 EL. Meerrettich
100 Gr. Butter
tasmanischen Pfeffer
Salz
etwas Mehl
1 TL braunen Zucker
1 Bd. Tymian

Das Sauerkraut gut abtropfen lassen. In etwas Butter anschwanken mit dem Sekt ablöschen. Reduzieren lassen. Dann die Hälfte der Sahne und Meerrettich dazu geben. Zum Schluss mit Salz abschmecken und mit Honig süßen.

Die Blutwurst in 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, in etwas Butter leicht anbräunen und mit frisch gezupften Thymian bestreuen. Warm stellen.

Die Weintrauben, waschen und halbieren. Etwas Butter mit braunem Zucker karamellisieren. Die Trauben dazugeben und mit dem Noilly Prat ablöschen. Flüssigkeit reduzieren und mit dem Rest Sahne auffüllen. Warm stellen.

Das Kabeljaufilet abtupfen, Salzen und leicht mit Mehl bestäuben. In viel Butter auf einer Seite braun braten. Dann wenden, und ohne Hitze in der Pfanne nachziehen lassen. Vor dem servieren mit tasmanischem Pfeffer würzen. Auf dem Sauerkrautbett servieren. Trauben und Wurst daneben anrichten.

Weinempfehlung:

Blanc de Noir, Weingut Kirsten/Mosel

€ 14,90

1