



*Fische - Schmidt*

## Wein & Menü

### Skreifilet auf getrüffeltem Kartoffelstampf mit Balsamicolinsen

für 6 Personen

#### Balsamicolinsen

240 gr. Rote Linsen

40 gr. Butter

2 Schalotten

6 getrocknete Feigen

1 Lorbeerblatt

1 EL Tomatenmark

gemahlenen Koriander

Salz, weißen Pfeffer

60 ml Portwein

250 ml heller Kalbsfond

5 EL Balsamico- Creme

60 ml Noilly Prat

1 TL frische Minze

Fein gehackte Schalotten, fein gehackte Feigen und abgetropfte Linsen in Butter anschwitzen. Tomatenmark, Balsamico und Lorbeerblatt hinzufügen. Mit Noilly Prat und Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Dann etwas Korianderpulver hinzu. Mit dem Kalbsfond auffüllen und langsam bei wenig Hitze köcheln lassen. Es darf nur noch wenig Sud im Topf sein. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken und fein gehackte Minze darüber geben.

#### getrüffelter Kartoffelstampf

8 große Kartoffeln

100 gr fertige Trüffelbutter (Bezug: Fische-Schmidt)

Salz

60 ml Vollmilch

Kartoffeln schälen und weich kochen. Abgießen. Milch und Trüffelbutter hinzu. Zusammen mit den heißen Kartoffeln zerstampfen. Mit Salz abschmecken.

#### Skreifilet

6 Filets à 200g

Butter, Salz, Tasmanischer Pfeffer

Mit Tasm. Pfeffer und Salz würzen. In der Butter beidseitig kurz anbraten. Anschließend im vor geheizten Backofen bei 170 Grad (ohne Umluft) nachziehen lassen.

### Weinempfehlung:

Weißburgunder Weingut Kirsten / Mosel

11,90 €