



Fische - Schmidt

Wein & Menü

Seehecht mit Mango-Gurken-Gemüse

6 Personen

1200 gr. Seehechtfilet
1 große Gemüsegurke
1 Mango (reif)
1 kl. Becher saure Sahne
125 ml Noilly Prat (Wermut)
2 Schalotten
1 kl. Bund Estragon
60 Gr. Butter
Salz
Tasmanischer Pfeffer
weißer Pfeffer
1 Prise geschroteter Chili

Gemüse

Gurke schälen und halbieren. Mit einem Esslöffel das Mark auskratzen. In 2 cm dicke Scheiben schneiden. Schalotten klein hacken. In Butter anschwitzen. Gurkenscheiben hinzu fügen. Mit Noilly Prat ablöschen. Reduzieren lassen. Leicht simmern lassen (Biss). Saure Sahne dazu geben. Mango schälen in Streifen und in klein Würfel schneiden. Beiseite stellen. Erst ganz zum Schluss den Gurken begeben (ohne weitere Hitze). Salzen, weißen Pfeffer und Prise Chili hinzufügen. Mit gehacktem Estragon bestreuen.

Seehechtfilet mit Küchentuch trocken tupfen. Leicht mit Mehl bestäuben. In Butter auf einer Seite scharf anbraten. Würzen (Salz und Tasmanischer Pfeffer). Nur kurz wenden (muss im Inneren leicht glasig wirken und beim Zerteilen blättrig aus einanderfallen). Auf dem Gemüsebett mit Sud anrichten.

Weineempfehlung: Riesling trocken Weingut Kirsten/Mosel 12,90 €



*Fische Schmidt • Eppendorfer Baum 18 • 20249 Hamburg
Mo.- Fr. 07.00 - 19.00 Uhr • Sa. 07.00 - 14.00 Uhr
Tel: 040/476208 • Fax: 040/476208*

*Wein & Menü • Joachim Weretka
j.weretka@alice-dsl.net
0171 / 23 89 777*