

Weinempfehlung:



2016

Ohne Grenzen Terra S

Slowenien, Weingut Tement

Manchmal gebiert die Not auch Großes! 2016 raffte ein verheerender Frühjahrsfrost die Ernte in der Steiermark dahin. Manfred Tement, der auch »ohne Grenzen« auf der slowenischen Seite Wein erzeugt, hatte da einen Vorteil, hier nämlich geriet der Wein bestens. So hat er das Glück mit einem pikant frischen Sauvignon Blanc punkten zu können. Knackig in der Frucht nach Äpfeln, Stachelbeeren, Holunder und tropischen Früchten, saftig und rassig am Gaumen, zupackend und vibrierend mit cremig mineralischem Finale. Weinbau kennt eben keine Grenzen und Slowenien darf zeigen, dass es in Sachen Wein eine große Zukunft hat.

15,50 €

19,33/1l

Vorspeise: Ceviche von weißem Fisch

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g frisches Fischfilet in Sushi-Qualität (z. B. Goldbarsch)
- 1-2 rote Chilis (je nach Geschmack und gewünschtem Schärfegrad)
- 4 Schalotten
- 4 Limetten
- 1 rote Zwiebel
- ca. 2 Handvoll Koriandergrün
- Cayennepfeffer
- Salz und weißer Pfeffer



Zubereitung:

Entfernen Sie alle Gräten vom Fisch und schneiden diesen in etwa mundgroße Stücke. Hacken Sie die Chilischoten und die Schalotten und vermischen diese mit den Fischstücken. Geben Sie eine geschnittene rote Zwiebel hinzu. Pressen Sie nun die Limetten und geben den Saft in das Chili-Schalotten-Fisch-Gemisch. Würzen Sie alles mit zwei Messerspitzen Cayennepfeffer und anschließend mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack. Vermengen Sie alles erneut und verteilen den Koriander gleichmäßig auf der Mischung. Geben Sie alles für ca. 3 Std. abgedeckt in den Kühlschrank und lassen diese ziehen.

Dieses peruanische Nationalgericht wird kalt genossen. Durch die Limette kommt es zu einem chemischen Prozess, der den Fisch sozusagen „gart“.