



Zitronen - Heilbrutt in Weißburgundersauce

Rezept für 4 Personen

- 4 Port. Heilbrutt mit Haut
- 800 g Blattspinat
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Reis (Basmati)
- 2 EL Butter
- 50 g Schwarzwälder Speck
- 8 Bl. Salbei
- 100 ml Weißburgunder
- 1 EL Pinienkerne
- 5 Strauchtomaten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Heilbrutt waschen, trocknen und mit Zitronensaft beträufeln.

Spinat waschen, dicke Stiefel entfernen und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Die Hälfte der Butter in einen Topf geben, schmelzen lassen und den Spinat mit gepresstem Knoblauch dazugeben. Salzen, pfeffern und kurz dünsten. Die Pinienkerne grob hacken und unter den fertigen Spinat heben. Warm halten. Den Speck in dünne Streifen schneiden und in der Pfanne auslassen. Aus der Pfanne nehmen, dafür abgeriebene Zitronenschale, Salbeiblätter und die restliche Butter hineingeben und den Fisch darin braten.

Den auf der Haut knusprig gebratenen Heilbrutt aus der Pfanne nehmen, den Bratfond mit Wein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Fisch und Speck wieder in die Pfanne geben und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Warm halten. In der Zwischenzeit den Reis kochen und die Tomaten abziehen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Reis abgießen und die Tomatenwürfel unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Fisch, die Sauce mit den Salbeiblättern, den Reis und den Spinat auf Tellern anrichten und servieren.



Dazu empfehlen wir

**Blansinger Wolfer
Weißburgunder Kabinett trocken**