

## LOTTE & ESTHERIA (eine alte Verbindung)

Rezeptur für 4 Personen.

Zutaten:

1 Seeteufel (Lotte de mer) 1,2 Kg. quer in 3 cm dicke Scheiben geschnitten

1 große Scheibe Sellerie, sehr klein gewürfelt

2 Gelbe Rüben, sehr klein gewürfelt

1 Stange Lauch, das Weiße, in dünne Ringe geschnitten

1 Bund frischer Estragon, die Blättchen gezupft

2 Knoblauchzehen, fein geschnitten, Salz, weißer Pfeffer, 1 „Bird-Eye“ Chilli-schote, 1 frische Zitrone

2 EL Olivenöl, 1 nußgroßes Stück Butter, 2 EL Creme fraiche

1 Fl. 2012 oder 2009 ESTHERIA – nur zum Kochen –

Die frischen Lotte-Scheiben in einer Schüssel, wohl dosiert , mit der ESTERIA, weißem Pfeffer und ein paar Spritzer Zitronensaft 4 Stunden bei Zimmertemperatur marinieren. Olivenöl und Butter in der Pfanne erhitzen und die trockengetupften Lotte Scheiben darin anbräunen. Den Fisch herausnehmen und warmstellen. Die Sellerie- und Karottenwürfel mit den Knoblauchscheibchen bei starker Hitze anbraten, die zerriebene Chillschote zugeben, mit gut ESTHERIA ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Jetzt erst die feinen Lauchringe und den gezupften Estragon dazugeben und gleich danach die Lotte-Koteletts. Alles noch 2 min. ziehen lassen und dann servieren.

Beilagen: Kartoffelwürfel in Butter geschwenkt, junger Spinat – sehr naturell –

Hier ist die ESTHERIA als Weinbegleitung ein „Muss!“, ,egal welcher Jahrgang – Wohl dem, der noch auf 2007, 2006, 2003!!! zurückgreifen kann. 2009 und 2012 sind aber auch die perfekten Begleiter!