

Matelote de Lotte

Kategorie: Fisch/Meeresfrüchte

Rezept Nr.: 137

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Lottestücke	8 Stück	à 80 Gramm oder Bäckchen
Zwiebeln	2 Stück	
Karotten	2 Stück	
Suppengrün	1 Stück	
Knoblauchzehen	2 Stück	
Rotwein	1 Liter	
Wammerl	150 Gramm	roh, geräuchert
Zwiebelchen	20 Stück	oder kleine Schalotten
Champignons	250 Gramm	kleine
Sahne	1 dl	
Croutons	4 Scheiben	
Petersilie	0	

Zubereitung

1. Die Zwiebeln klein hacken, die Karotten in Scheiben schneiden und 3-4 Minuten in etwas Butter anschwitzen. Die Lottestücke salzen und pfeffern, auf das angedünstete Gemüse legen und mit dem Rotwein übergießen. Die geschälten und zerdrückten Knoblauchzehen und das Suppengrün zugeben. Die Lottestücke nach ca. 7-8 Minuten herausnehmen, warmstellen und die Flüssigkeit weiter einkochen.

2. Die Zwiebelchen schälen und mit etwas Wasser, nußgroß Butter und einer Messerspitze Zucker weichkochen.

3. Das Wammerl in kleine Würfel schneiden, 2 Minuten in heißem Wasser blanchieren (nimmt Salz weg), mit kaltem Wasser abschrecken. Die Champignons putzen und in Viertel schneiden. Champignons und Wammerl in etwas Butter dünsten.

4. Den Wein, wenn noch ca. 3 dl übrig ist, durch ein Sieb gießen und die Sahne zugeben. Ein paar Minuten kochen, dann die Lottestücke, das Wammerl und die Champignons zugeben. Abschmecken und mit etwas Petersilie bestreuen.

5. Anrichten: Für jeden Mitesser eine Scheibe franz. Landbrot rösten und mit Knoblauch abreiben und zur Lotte reichen.

Weinempfehlung: Ein junger Burgunder (Volnay oder auch ein dt. Spätburgunder). Bei älteren Weinen besteht das Risiko, daß durch die Sahne die Säure zu dominant wird und die Frucht zurücktritt. Côte de Beaune, Cortons; Savigny.

70a