



CHRISTIAN WAGNER

Hotel Goldener Löwe
Kufstein



„FRUCHTIGE EXOTIK IM GLAS
TRIFFT AUF PERUANISCHE
ELEGANZ AM TELLER“!

MEINE WEINEMPFEHLUNG



Verdejo Rueda^{DO}
2023

Marqués de Riscal, Elciégo

Farbe: Zitronengelb

Nase: zart-exotisch nach
Maracuja und Grapefruit

Gaumen: tropischer Fruchtkorb,
etwas Cassis, vegetabile
Anklänge und sehr mineralisch

13 % vol.

Art.Nr. 14323 23 **statt 11,20**
Preis ab 1 Fl. 0,75 l
-20% **8⁹⁶**



Sauvignon Blanc
Terrassen 2023

Weingut Markus Huber, Reichersdorf

Farbe: strahlendes Strohgelb

Nase: Holunderduft, roter reifer
Paprika und grüne Stachelbeere

Gaumen: sehr fruchtbetont,
fester Körper, kernige Säure
und exotischer Fruchtnachhall

12,5 % vol.

Art.Nr. 20583 23 **statt 11,90**
Preis ab 1 Fl. 0,75 l
-20% **9⁵²**

LACHSFORELLEN CEVICHE MIT STAUDENSELLERIE-GRANATAPFEL SALAT



ZUTATEN

400 g	frisches Lachsforellenfilet
1 Stk.	Limette
1 Stk.	Chilischote
½ Bnd.	Koriander
1 Dash	Fischsauce
5 Stangen	Staudensellerie
½ Stk.	Granatapfel
5 Scheiben	Ciabatta



ZUBEREITUNG

1. Lachsforellenfilet entgräten und von der Haut lösen, danach in feine Streifen schneiden (klassisch gehört Ceviche in Würfel, aber ich finde die ca. 5 mm dicken Streifen besser).
2. Für die Marinade die frische Chilischote in Brunoise schneiden und beim Koriander nur die Blätter fein schneiden, dann die Limettenschale abreiben und die Limette pressen.
3. Die Zesten zum Schluss als Topping nutzen. Zum Schluss noch einen Spritzer Fischsauce und eine Prise Salz dazu und fertig ist die Marinade.
4. Den Staudensellerie in ca. 1 mm dicke Scheiben schräg schneiden, mit den Granatapfelkernen vermengen und mit Salz und Olivenöl marinieren.
5. Jetzt nur noch die Fischstreifen in die Limettenmarinade geben und 1-2 Minuten ziehen lassen.
6. Den fertigen Salat liebevoll in einem tiefen Teller anrichten und die eingelegten Fischstreifen draufsetzen.
7. Dazu reicht ihr noch ein paar Scheiben getoastetes Ciabatta und es ist fertig zum Genießen.

