

# Seeteufelfilet auf Wirsing

## Zutaten:

1 kleiner Wirsing,  
ca. 300 g (ohne dicke Außenblätter),  
300 g Seeteufelfilet (Victoriabarsch, Lotte geht auch), ohne Gräte  
50 g Butter,  
1-2 TL scharfes Curry,  
Salz und  
Pfeffer

## Zubereitung:

Den Wirsing vierteln, die harten Strünke herausschneiden und dann in 1 cm-Streifen teilen. Waschen und etwas im Sieb trockenschütteln (muß nicht handtuchtrocken sein). Die z.B. Seeteufel-Filets in 2 cm-Medaillons schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen und darin den Wirsing ca. 10 Minuten schmoren, dabei ab und zu umrühren. Sollte er zu schnell trocken werden, etwas Wasser zugiessen. Dann Curry-Pulver untermischen, den Deckel auflegen und weitere 3-4 Minuten schmoren. Die Fisch-Medaillons salzen und pfeffern und auf das Gemüse geben, den Deckel darauflegen und 3 Minuten bei mittlerer Hitze garen, dann den Fisch umdrehen, den Deckel wieder auflegen und weitere 3 Minuten garen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und servieren.

## Tipp:

Anstatt des Seeteufels kann auch gut Victoriabarsch verwendet werden.



Dazu passt wunderbar ein grüner Veltliner aus Österreich.

## Wein-Info: Grüner Veltliner („Weißwein – Rebe“)

Die in **Österreich** am weitesten verbreitete Traube, ist diese Rebsorte außerhalb ihrer Heimat wenig verbreitet, abgesehen von einigen kleineren osteuropäischen Regionen.

Gedeiht besonders gut auf den Lößböden des nördlichen Weinviertels, wo die Rebe in Boden und Klima optimale Voraussetzungen findet, ebenso in der Wachau und im Kremstal. Im vorigen Jahrhundert wieder entdeckt ist sie heute die Traube in Österreich.

Ihre **Weine** bestechen durch ihr intensives Bukett und durch ihre Frische. Bei einigen können angenehme Aromen nach weißem Pfeffer oder auch Tabak ausgemacht werden, hervorragend ist aber meist die intensivere Nase und der Geschmack nach Citrus und Frucht (Pfirsich).

Ein guter **Veltliner** besticht durch seine Frische am Gaumen und ist, entgegen landläufiger Meinung, die auf vielen 08/15-Veltlinern beruht, durchaus lagerfähig.