



**Champagner Rahmkraut
mit Fischfilet im Bacon-Mantel
und Meerrettich Kartoffeln**



Zutaten:

400 g Sauerkraut
100 ml Champagner/Sekt
20 Weintrauben (kernlos)
2 TL Kümmel (gemörsert)
200 ml Sahne
Salz, weißer Pfeffer

400 g Kartoffeln
(überwiegend festkochend)
Salz

*Dazu passt: Ein kräftiger Schaumwein
(Sekt, Crémant oder Champagner)*

natives Rapsöl
frischer Meerrettich
(oder geriebener ohne Sahne)

600 g festes, dickes Fischfilet
(z. B. Kabeljau Loins)
8 dünne Scheiben Bacon
4 Zweige Rosmarin
Salz, weißer Pfeffer
100 g Mehl
40 ml Bratöl
20 g Butter



 4 Pers.

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!**

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Sauerkraut kräftig ausdrücken, damit es möglichst trocken ist. Kraut zusammen mit dem Sekt in einen Topf geben, den gemörserten Kümmel untermischen und alles bei offenem Topf langsam zum Kochen bringen, hin und wieder umrühren. Zwischenzeitlich die Weintrauben in jeweils acht Stücke schneiden. Sobald das Kraut köchelt, Sahne hinzugeben und erneut aufkochen. Danach den Topf von der Herdplatte nehmen, die Traubenstückchen hinein geben, unterheben und warmhalten.

Die Kartoffel schälen und würfeln, anschließend für 30 Minuten dämpfen. Aus dem Dämpfer oder Dampftopf nehmen und mit dem Öl, Salz und Meerrettich abschmecken.

Fisch in acht gleichmäßige Medaillons schneiden. Bacon auslegen und die Medaillons darin einrollen, in Mehl wenden und mit Rosmarin den Speck fixieren. In einer großen Pfanne mit Öl und Butter rundherum ausbacken.

Zuerst das Kraut in einen etwas tieferen Teller geben, dann die Fischmedaillons auf Küchenkrepp etwas entfetten und auf das Kraut legen. Die Kartoffeln am Rand anrichten.

