

Skindstegt kulmule med blomkåls-salat

til 2 pers

Ingredienser:

300 gram kulmule med skind
hvidløg
Salt og peber

1 helt blomkål
Hvidløg
smør
Stort bundt bredbladet persille
1 citron – både skræl og saft
30 gram hasselnøddekerner
2 dl hytteost



Blomkålen skylles og skæres i småstykker og steges på en pande med hvidløg og smør. Når blomkålen er tilpas mør tilsættes citronskræl, saft og hasselnøddekerner, og steger med et par minutter. Tilsidst tilsættes hytteost og rør igennem til en cremet konsistens. Bland bredbladet persille i salaten og server.

Fisken steges på skindsiden i olie/smør til den får en mælkehvid farve, tilsidst steges et kort øjeblik på modsat side – pas på den ikke får for meget.

Serveres med et glas koldt Riesling fra C&G

Krystalklar i farven og med en duft af urter. Smager af kandiserede citrusfrugter. Afbalanceret og stor friskhed. Komplex i aroma, fyldig smag og stort modningspotentiale.

Tysk kvalitets riesling, med en meget ren, forfriskende og naturlig syre. Fremragende mad-vin, der passer perfekt til fisken og salaten med citron/nødder.

Herzog C serien er opkaldt efter Hertug Christoph von Württemberg, som efter sigende også var en stor vinelsker.

Restsukker: 4,6 **Syre:** 7,7

