Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA – EIN SOMMERNACHTSTRAUM

(Saltimbocca heißt "Spring in den Mund" und bezeichnet einen italienischen Küchenklassiker aus feinem Kalbfleisch, luftgetrocknetem Schinken und Salbeiblättern).

Der Jahreslauf schreitet voran, und während wir uns nach Kräften auf die Ferien vorbereiten, finden im Weinberg die wesentlichen Schritte zum 2016er Jahrgang statt. Bruno hat es trotz eines extrem feuchten Frühsommers geschafft, die Blätter und Gescheine im Wesentlichen vor einer Peronospora- Infektion zu schützen, und jetzt können die entscheidenden Verbindungen, die die Weinqualität später ausmachen, assimiliert werden. Nur was jetzt in den unzähligen Rebblattzellen an Syntheseleistungen abläuft, nur was jetzt in der Symbiose mit Millionen Kleinstorganismen an Bodennährstoffen aufgenommen werden kann, werden wir später im Glas an Aromen wahrnehmen können. Selbst die Holzaromen stammen letzten Endes aus solch einem Prozeß. Bei sensibleren Naturen mag dies zu einer gewissen Demut führen. Besonders eindrücklich können wir dies bei den Grauburgundern aus den Jahrgängen 2013, 2014 und 2015 bemerken, so dass wir uns bei der Weinempfehlung während des Probeessens gar nicht festlegen konnten, und Ihnen daher ein Probierpaket aus den dreien anbieten möchten.

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE

Zubereitung

Dazu haben wir ein klassisches Fleischgericht aus Italien ausgesucht und einen passenden ersten Gang als Beilage genommen. Beim Metzger unseres Vertrauens haben wir uns kleine Kalbsschnitzel schneiden lassen, die wir jetzt nicht klopfen möchten, sondern lediglich etwas plattieren. Den Parma- Schinken haben wir uns nicht zu dünn schneiden lassen, damit die Scheiben nicht reißen und besser zu handhaben sind, und den Salbei durften wir uns, wo er im eigenen Garten fehlt, sicher bei einem lieben Menschen ernten, wo er jetzt im August nach reichlich Regen in voller Pracht gedeiht. Je ein Schnitzelchen, eine etwa gleichgroße Scheibe Schinken und ein großes Salbeiblatt heften wir jetzt, nachdem wir das Fleisch kurz in Mehl gewendet haben, mit einem Zahnstocher zusammen und braten das Ganze von beiden Seiten kurz an. Nach wenigen Minuten können wir die Saltimbocca aus der Pfanne nehmen und bei etwa 100° C im Ofen in einer Metall- oder Keramikform weitergaren, während wir bei größeren Familien noch ein paar Pfannen voll anbraten, um sie nach und nach in den Ofen zu geben. Zum Schluß löschen wir die leere Pfanne mit etwas Grauburgunder ab, der sich mit dem Mehl von den Schnitzelchen und dem Bratensaft aus der Form im Ofen zu einer schönen Sauce bindet.
Die Salbeibutter bereiten wir aus den kleineren und nicht so dekorativen Blättern zu, indem wir nicht zu sparsam Butter schmelzen und den fein geschnittenen Salbei darin auf niedriger Flamme braten. Dadurch wird er weich und die Butter aromatisiert sich.
Inzwischen haben wir Wasser zum Kochen gebracht, gut gesalzen und die Gnocchi hineingegeben. Wenn sie auftauchen, sind sie gar. Mit Schaumlöffel herausnehmen und die Salbeibutter darüber verteilen. Die Saltimbocca nicht mehr salzen, das hat der Schinken schon erledigt, je nach Geschmack noch etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber. Fertig! Welcher der Grauburgunder ist Ihr Favorit dazu? Viel Spaß beim Basteln, Braten und Genießen!

Zutaten

Zutatenliste pro Person:
150 g Kalbsschnitzel, handtellergroß, dünn
ergibt 2 - 3 Stück Parmaschinken 2 – 3 kleine oder halbe Scheiben, 2 - 3 große Salbeiblätter
2 – 3 Zahnstocher
Öl zum Anbraten
Salbei geschnitten für die Salbeibutter
Butter
200 g frische Gnocchi, z. B. aus dem Kühlregal
Pfeffer aus der Mühle, Salz
... und natürlich den Grauburgunder Ihrer Wahl aus unserem Probierpaket

Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

Weinempfehlung

Pinot Gris

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE