Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

GEMÜSE-FISCH-RAGOUT – EINE ODE AN DEN FRÜHLING!

Also für alle, die letztes Jahr – ja solange gibt es die Rezeptvorschläge jetzt schon – das Augenzwinkern im Rezept zur Fastenzeit übersehen haben, hier ein paar „bierernste“ Überlegungen zum Fasten:
Es ist selbstverständlich jederfrau und jedermann freigestellt, ob und in welchem Ausmaß sie oder er Verzicht üben will. Wem der religiöse Überbau fehlt, kann auch aus ganz weltlichen Motiven eine Zeit auf gewisse Genüsse verzichten, damit sie hernach wieder um so größere Freude bereiten. So könnte man/frau ganz auf Wein verzichten - eine wenig erbauliche Vorstellung. Oder GG-Fasten, also nur auf Große Gewächse verzichten, was nicht wenige Zeitgenossen das ganze Jahr über durchhalten. Um besonders zu büßen, könnte ein Mensch auch je nach Schwere der Schuld nur Saarländischen, Württemberger oder Saale-Unstrut bzw. nur Französischen , Italiensichen oder Spanischen Wein trinken... (bitte nicht allzu ernstnehmen!)
Hier als ein möglichst vielen zugänglicher Kompromiss ein nicht allzu üppiges Fisch-Gemüse-Ragout zu einem Riesling Gutswein, der jedes Jahr solide und gut ist. Danke, Bruno!

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 schneiden wir die Fenchelknolle ohne Strunk in feine Streifen, die Aubergine in Viertel- und die Zucchini in Halbkreise. Die Pilze dürfen wir in Scheiben schneiden und die Cocktail-Tomaten halbieren. In dieser Reihenfolge wollen wir das Gemüse auch in reichlich Olivenöl in einer großen Eisenpfanne anbraten, um jedem in seiner Garzeit gerecht zu werden. Das Ganze wollen wir dann mit zwei Prisen Kreuzkümmel, einer Prise Chili und etwas Kräutersalz sowie Kurkuma würzen und mit einem Deckel versehen ziehen lassen.
Den Fisch werden wir nach dem obligatorischen Säubern, Säuern, Salzen in einer beschichteten Pfanne in mundgerechte Würfeln geschnitten vorsichtig garen. Zum Schluß behutsam unter das Gemüse heben und mit etwas glatter Petersilie garnieren. Dazu passen kleine Pellkartoffeln (Drillinge). Guten Appetit!

Zutaten

Zutatenliste für 4 Personen:
1 gutes Kilo feste Fischsorten je nach Verfügbarkeit gemischt
1 kleine Knolle Fenchel
1 mittelgroße Aubergine
1 nicht zu große Zucchini
3 – 4 mittlere braune Champignons
1 kleine Schale Cocktail-Tomaten
glatte Petersilie zum Garnieren
Saft einer Zitrone
Kreuzkümmel (Cumin), Kurkuma (Gelbwurz)
Chili, Salz, Olivenöl
1 Packung Drillinge (kleine Kartoffeln) – von einem Kilo bleibt sicher etwas übrig...
je nach Einstellung und Tageszeit 1 – 2 Flaschen Riesling Gutswein

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

Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

Weinempfehlung

Riesling

Riesling
feinfruchtig

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