Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

ZANDERFILET MIT FENCHEL-ORANGEN-SALAT

Auch wer nicht sonderlich synästhetisch begabt ist, kann das angenehme Mundgefühl, welches dieser Riesling bei der Verkostung hervorruft, wie eine reizvolle Landschaft vor seinem inneren Auge wahrnehmen. Beginnend mit einer frischen, vielleicht in den nächsten Wochen noch eine Spur jugendlich ungestümen, aber jetzt schon fein strukturierten Säure, einem eleganten mehrdimensionalen Körper und einer eindrucksvollen Länge lädt dieser Wein nicht nur als Essensbegleiter, sondern schon während des Kochens zum Probieren, Nachprobieren und Weitertrinken ein. Nach der ganzen Schwärmerei müssen wir uns jetzt ein gehaltvolles Gericht mit genügend Eigengeschmack einfallen lassen, das jedoch gerade im Sommer den Wein nicht erschlagen darf, sondern seinen Auftritt unterstützen soll.

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

Zubereitung

Lassen Sie uns mit den Fenchelknollen beginnen, welchen wir halbieren, die Strünke keilförmig herausschneiden und quer zur Wuchsrichtung in dünne Streifen schneiden. Die groben grünen Stielansätze entfernen wir und das zarte Grün legen wir für die Dekoration beiseite. Die Orangen schälen wir großzügig, sodass die weiße Haut vollständig entfernt ist, um sie dann zuerst in Scheiben und diese wiederum in kleinere Stücke zu tranchieren. Mit Salz, wenig weißem Balsamico, einem neutralen Salatöl, buntem Pfeffer und einer Spur Currypulver ist der Salat schnell angemacht und kann mit frischen Rosenblättern, falls eine ungespritzte Blüte zur Hand ist, verfeinert werden. Als weitere Beilage wählen wir Basmatireis, den wir wie immer bzw. wie auf der Packung angegeben kochen. Besonders ambitionierte Köche braten dabei die Körner mit einer kleinen Schalotte in Butter oder Öl glasig, bevor sie das Kochwasser angießen und sparsam salzen. Wenn wir wieder einmal keinen ganzen Zander geangelt haben, müssen wir uns mit gekauften Filets begnügen, welche wir nach dem üblichen Säubern, Säuern und Salzen auf der Haut z. B. in Rapsöl – das gibt einen herrlich buttrigen Geschmack - anbraten und hernach auf der Innenseite im Ofen bei relativ niedriger Temperatur garziehen lassen, um sie kurz vor dem Servieren mit starker Oberhitze noch etwas zu grillen. In der Zwischenzeit haben wir in die Pfanne, in der die Zanderfilets angebraten wurden, Mandelblättchen gegeben, welche wir goldgelb neben oder auf dem Fisch anrichten können. Das Ganze würzen wir sparsam mit Pfeffer aus der Mühle.
Der Zander gibt uns eine leichte sommerliche Grundlage, ohne unserem Hauptakteur dem Riesling Heidenbäumel aus dem Hause Siegrist die Schau zu stehlen.
Sehr zum Wohl und guten Appetit!

Zutaten

Zutatenliste für vier Personen:
Salz und Pfeffer
Rapsöl oder Butter zum Braten
vier Zanderfilets
den Saft einer Zitrone
eine Packung Mandelblättchen
zwei kleine oder eine richtig große Tasse Basmatireis
ein kleine Schalotte
zwei mittlere Fenchelknollen
zwei nicht zu kleine Orangen
weißer Balsamico und ein neutrales Salatöl
eine Prise Currypulver
die Blütenblätter einer ungespritzten Rose, ersatzweise einen Esslöffel rosa Beeren/Pfeffer

Machen wir uns nichts vor… Sommerabende sind lang… besser zwei als eine Flasche vom Riesling Heidenbäumel vom Weingut Siegrist

Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

Weinempfehlung

Leinsweiler Riesling
Heidenbäumel

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