Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

THUNFISCHSTEAKS AUF SELLERIE-KARTOFFEL STAMPF (SELLERIESCHDAMBES)

Rosé – das bedeutet für manche weder Fisch noch Fleisch. Für uns ist heute ganz klar, der paßt zu Fisch. Mit dem 2019er Rosé trocken ist am Hasensprung wieder einmal ein Schritt in Richtung internationale Weinkultur gelungen, ohne die südpfälzer Wurzeln zu verleugnen. Aus 100 % Cabernet Dorio – die Eltern haben durchaus bürgerliche Namen, nämlich Dornfelder und Blaufränkisch – entstand als Vin d'Une Nuit, also nach kurzer Maischestandzeit, nicht als Saftabzug, ein wenig fruchtiger, dafür umso trockenerer Rosé mit feinen Kräuteraromen aus den Beerenhäuten, recht intensiver Farbe und lebendiger Säure. Dazu wollen wir ein mediterran inspiriertes Gericht auf einer pfälzer Basis zubereiten.

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

Wir haben uns aus vertrauenswürdiger Quelle delphinfreundlich gefangene Thunfischsteaks besorgt und marinieren diese in einer Mischung aus Zitronensaft, Salz, buntem Pfeffer und Olivenöl. Dabei kühl stellen und von Zeit zu Zeit wenden und mit der Marinade beträufeln.
Einen großen Selleriekopf wiegen wir im Geiste mit Kartoffeln auf und nehmen eine davon wieder weg. Beides gilt es danach zu schälen, zu würfeln und am besten im Schnellkochtopf mit Salz und etwas weißem Pfeffer zu garen.
Während der Abkühlphase oder des Köchelns auf kleiner Flamme, können wir die Thunfischsteaks in einer (Grill-)Pfanne in Olivenöl anbraten, wenden, mit der Marinade ablöschen und bei geschlossenem Deckel garziehen lassen. Rasch haben wir noch ein paar Zwiebelschlotten in feine Ringe geschnitten und dünsten diese mit.
Jetzt werden wir den Duft nach Sellerie genießen, wenn wir den Deckel des Gemüsetopfes öffnen; das abzugießende Wasser darf die Grundlage einer unserer nächsten Suppen bilden. Auf keinen Fall soll an dieser Stelle mit Butter gespart werden, während wir die gegarten Gemüsewürfel mit einer einschlägigen Gerätschaft stampfen, bis eine Masse vonlockerer und doch steifer Konsistenz entstanden ist. (Bitte kein Handrührgerät verwenden, das Ergebnis wird allzu leicht eine kleisterartige Masse.) Dabei reiben wir Muskatnuß darunter und schmecken im Bedarfsfall nochmals mit Salz und Pfeffer ab.
Auf einer fingerdicken Schicht Stampf lassen sich die Steaks gut anrichten, mit der reduzierten Marinade übergießen und den Schlotten bestreuen.
Dazu oder besser vorweg reichen wir einen sommerlichen Salat.
Vielleicht kommen Sie auch zu dem Schluß, daß Sellerie und Thunfisch sehr gut mit den Weinaromen des 2019er Rosé harmonieren. Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Zutaten

Zutatenliste für vier Personen:
vier Thunfischsteaks von je 150 -200 g
ein Großer Selleriekopf
Kartoffeln in gleicher Menge minus eine
ca. 4 Zwiebelschlotten
Butter nicht zu knapp
ca. 50 g Saft einer Zitrone
Olivenöl
weißer und bunter Pfeffer
Muskatnuß, frisch gerieben
Salz
zwei Flaschen Mineralwasser
je nach Kondition der Gäste ein bis zwei Flaschen gut gekühlter Rosé vom Weingut Siegrist

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

Rosé (Cabernet Dorsa + Merlot)

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