Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

INVOLTINI DI TACCHINO BZW. MEDITERRAN GEFÜLLTE PUTENBRUSTFILETS

Über die Sinnhaftigkeit, den allgemeinen Sitten- und Werteverfall zu beklagen, kann man sicherlich lange streiten. Umso bedauerlicher ist allerdings die um sich greifende Unsitte zu bezeichnen, Weine zu jung quasi in ihrer Entwicklungsphase zu trinken. Wer die Geduld hatte, sich dies zu verkneifen, dem präsentieren sich zuweilen herrlich entwickelte und in diesem Fall noch nicht als gereift zu bezeichnende Weine wie der 2012er Pinot Noir Lößriedel vom Weingut Siegrist. Dabei hat sich die Tanninstruktur im Laufe der Jahre so umgebaut und abgerundet, daß er auch oder sogar gerade zu hellem Fleisch eine exzellente Figur macht. Selbstredend hat er gleichsam genügend Charakter entwickelt, um es mit dem kräftigen Aromen der Füllung aufzunehmen. Dann lassen Sie uns also einkaufen gehen und anfangen zu kochen.

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

An der Metzgertheke unseres Vertrauens haben wir uns relativ dünne und umso größere Putenbrustfilets schneiden lassen. Vorsichtig werden wir diese noch etwas plattieren. Eine kleine Scheibe Schafskäse wollen wir ebenso wie ein Gläschen getrockneter Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit einer fein gehackten mittelscharfen Pepperoni gerebeltem Thymian und Oregano würzen. Um die daraus herzustellende Masse etwas zu glätten, dürfen wir beherzt etwas Öl z. B. von den getrockneten Tomaten zugeben. Mit dieser Füllung bestreichen wir das Putenfleisch bis auf einen fingerdicken Rand und rollen es von der anderen Seite her geschickt ein. Diese Rollen wollen wir mit Küchengarn fest verschnüren, wobei wir die Enden nochmals verknoten, wodurch kleine Schlaufen entstehen, welche die Handhabung erleichtern. Die gefüllten Putenpakete heißt es jetzt, von allen Seiten in Olivenöl scharf anzubraten, mit einem kräftigen Schuß Rotwein abzulöschen und auf kleiner Flamme eine knappe halbe Stunde mit Deckel köcheln zu lassen. Mit edelsüßem Paprikapulver würzen wir das Fleisch, mit rosenscharfem die Soße.
In der Zwischenzeit bereiten wir den Bulgur nach Packungsanleitung zu. Gut passen alternativ auch Salzkartoffeln zu dem Gericht.
Kurz vor Ende der Garzeit stellen wir die Roulädchen warm, reduzieren die Soße noch etwas und dicken sie bei Bedarf mit einem Teelöffel Mehl an. Mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Wir können jede Wette eingehen, daß der Lößriedel Pinot Noir nicht zuletzt wegen der kleinbeerigen Klone, denen er seine reichen Aromen verdankt, gut dazu passen wird. Probieren Sie es aus!

Zutaten

Zutatenliste für zwei Personen:
zwei große dünne Putenbruststeaks, noch etwas plattiert
eine Scheibe Schafskäse etwa 150 g
getrocknete Tomaten (am besten in Öl) ca. 100 g Abtropfgewicht
eine mittelscharfe Peperoni
Küchengarn
Olivenöl
edelsüßes und rosenscharfes Paprikapulver
eine halbe Packung Bulgur oder Salzkartoffeln
Salz und Pfeffer
Mehl
eine Flasche Pinot noir Lößriedel 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

Pinot Noir
Lössriedel

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