Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

FEGATINI – EIN VENEZIANISCHES FASCHINGSREZEPT

Die Tage werden wieder länger, doch ist es zeitweise noch lausig kalt. Also ist noch Rotweinzeit. Heute wagen wir uns, nicht zu Letzt der kommenden Karnevalszeit geschuldet , an ein winterliches Rezept aus Venedig, welches von einem gewissen Don Gherardo überliefert ist. Die erwachenden Lebensgeister sollen von den Fegatini (also den Entenleberchen) gestärkt werden und die würzige Zubereitung - alla Veneziana (nach Art der Venezianerin) verlangt nach einem gehaltvollen doch nicht zu komplizierten Roten. Was liegt da näher als die Cuvée Johan Adam Hauck aus dem Hause Siegrist, eine charaktervolle Rotweincuvée aus Dornfelder und Cabernet Sauvignon? Glücklich ist, wer vergisst, dass der 2009er schon getrunken ist. (Frei nach der Fledermaus...) Aber ein 2010er oder 11er machen dazu auch Bella Figura. Der Johan Adam Hauck hat jedes Jahr genügend Struktur, um gegen die dunkle dicke Soße anzukommen, und reichlich Eleganz, um der Leber (also der gebratenen) zu schmeicheln.

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

Das größte Problem dürfte sein, gute frische Entenlebern zu erstehen, die Zubereitung braucht weder viel Geschick noch Geschirr.
In einer Pfanne dünsten wir pro Person eine halbierte und dann in feine Streifen geschnittene Zwiebel in Butter an. Sobald das Gemüse etwas weicher wird, schieben wir es auf eine Hälfte der Pfanne und braten in der freigewordenen zwei größere oder drei kleinere mehlierte Entenlebern pro Person in Olivenöl an. Nicht zu lange, damit sie nicht zäh werden. Wir legen einen Zweig Rosmarin und mehrere Salbeiblätter bei, die den Winter bis jetzt meist im Garten gut überstanden haben. Das Ganze löschen wir bei Zeiten mit Balsamessig (dunklem Aceto Balsamico) ab und gießen etwas Geflügelbrühe an. Wenn sich die Aromen gut verbunden haben, die Leberchen gar sind (Zahnstocherprobe!) und die Brühe schön reduziert ist, können wir mir Salz und frischem Pfeffer abschmecken und uns auf ein schönes Wechselspiel von Wein und Essen freuen. Entweder servieren wir die Fegatini alla Veneziana traditionell als Secondo Piatto mit Brot oder als Hauptgericht zusammen mit Pasta z. B. Rigatoni.
Buon Apetito - Guten Appetit!

Zutaten

2 - 3 Entenlebern pro Person
1 halbe Zwiebel pro Person
1 Zweiglein Rosmarin
eine Handvoll Salbeiblätter
Aceto Balsamico
dunkel Geflügelfond
Butter, Olivenöl, Mehl, Pfeffer und Salz

Weinempfehlung

Cuvée Johan Adam Hauck