Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

HOKAIDO-CREMESUPPE – EINE WÄRMENDE SYMBIOSE MIT TIEFGANG

Reisen bildet – Tourismus zementiert Vorurteile. Kennen Sie die ABC-Regel? Brauchen Sie auch nicht. Es handelt sich um eine obsolete Verkostungsanweisung („Anything But Chardonnay“) meist bornierter Riesling-Enthusiasten und eingefahrener Immer-dasselbe-Trinkerinnen und Trinker. Hauptsache ist, Sie lernen demnächst mal so einen Chardonnay von internationalem Niveau aus dem Hause Siegrist-Schimpf kennen. Das ist wie ein Kurzurlaub in die weite Welt des Weines für alle, die dieses Jahr nicht verreisen wollen oder können. Den gibt es als Gutswein, Hagestolz und natürlich – sie können die Augen leider nicht glänzen sehen – als Réserve. Und zugegebenermaßen passt unser Fernwehsüppchen auch nach fast einstimmigem Beschluss nach der Probeverkostung am besten zur Réserve von 2012 (obwohl gewisse Personen dazu einen wurzelechten Rudus-Riesling vorzögen…).

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

Da wir uns fest vorgenommen haben, die Weine mit den Rezeptvorschlägen zu feiern und ihnen wenigstens einigermaßen gerecht zu werden, kommt heute etwas Arbeit auf uns zu, damit der Kürbis vom Chardonnayschmelz zart geküsst wird, die Kokosaromen aus dem Neuholz (Anteile aus Barrique- Erstbelegung) sich von der Suppe zitiert fühlen und die diskrete Säure mit dem Jakobsmuschelaroma flirten darf. Soviel Zeit muss sein, schließlich hat sich diese ja auch der Wein für Faß- und Flaschenreife genommen. Wir halbieren für je drei Personen einen Hokaido-Kürbis, löffeln mit einem Esslöffel die Kerne heraus und schneiden die Hälften zuerst in Halbkreise und danach in kleinere Stücke. Vorher haben wir einen Zitronengras-Tee aufgegossen. Den kurz in Öl angebratenen Kürbisstückchen gießen wir nun je zur Hälfte Zitronengras-Tee und Gemüsefond an, so damit sie gerade von der Flüssigkeit bedeckt sind, und reiben ein etwa Daumenballen-großes Stück mit einem Teelöffel geschälter Ingwerknolle darüber, rühren um und lassen das Ganze bei mittlerer Hitze garen. Je nach Geschmack können wir noch eine in Scheiben geschnittene Karotte und, damit das Süppchen sich nicht vor dem großen Chardonnay in puncto Sämigkeit und Eleganz zu schämen braucht, eine grob geraspelte kleine Kartoffel zugeben. Ist das Gemüse gargezogen, geben wir eine Dose Kokosmilch dazu und pürieren mit dem Pürierstab das Ganze kräftig durch. Einen optimalen Ausgleich zwischen Milde und Schärfe erreichen wir jetzt noch mit etwas Masala (also Curry-Pulver) und einer Prise Rohrzucker. Ein wenig Salz wird jetzt die Aromen der Gewürze hervorheben. Mit Kurkuma brauchen wir wegen seiner mannigfaltigen gesundheitsfördernden Eigenschaften an dieser Stelle nicht zu sparen. Die Suppe ruhen lassen. Jetzt dürfen wir die Jakobsmuscheln auf jeder Seite ca. anderthalb Minuten anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen und mit ein paar Tropfen frisch gepressten Limettensaftes ablöschen. Den restlichen Limettensaft noch zur Suppe geben und tiefe Teller so weit befüllen, dass die in der Mitte platzierte Jakobsmuschel gerade noch herausschaut. Zur Dekoration eignet sich Kürbiskernöl, Crema di balsamico und/oder der Länge nach aufgeschnittenes Zitronengras. Guten Appetit! Wen jetzt das Fernweh packt, wird vielleicht bessere Suppen finden, nach einem besseren Chardonnay wird er oder sie jedoch lange suchen müssen...

Zutaten

Zutatenliste für 3 Personen:
1 mittlerer Hokaido-Kürbis entkernt und in Stücke geschnitten
1 dicke Karotte in dünne Scheiben geschnitten
1 kleine Kartoffel grob geraspelt
1 Dose Kokosmilch
1 Daumenballen-große Ingwerknolle geschält
fein geriebenes Zitronengras frisch oder getrocknet zum Aufbrühen und Garnieren
1 Glas Gemüsefond
3 schöne Jakobs- oder Kammmuscheln
Saft von 1 Limette
Masala (Curry-Pulver)
Kurkuma, Rohrzucker, Pfeffer, Salz, Öl z. B. Rapsöl
Kürbiskernöl oder Crema di Balsamico zum Anrichten

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



Chardonnay
Réserve

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