Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

GRÜNER SPARGEL MIT HIRSOTTO - DIE SÜSSE LUST AUF SOMMER!

Zehn Gramm Restzucker – bei einem Pfälzer Riesling! Ja, das darf man gerne so machen. Und wenn das Ausgangsmaterial soviel Substanz hat wie beim Maulbeerbaum, hat man allen Grund, das so zu machen, will man ein Alkoholmonster vermeiden. Und wenn soviel Fingerspitzengefühl vorhanden ist wie in diesem Fall, gibt der Wein seinem Winzer recht, weil die besagten zehn Gramm den ganzen Wein unterstützen und harmonisieren, ohne allen Grenzwerten (neun Gramm) zum Trotz ins Halbtrockene abzugleiten. Der sensorische Eindruck ergibt einen sensiblen Wein mit vielen Facetten, welcher weder ein Kraftprotz sein will noch zu sein braucht.
Dementsprechend werden wir ihn mit einem eher zarten jedoch hoffentlich nicht langweiligen Gericht verheiraten. Die Hirse wird die zehn Gramm lieben und der grüne Spargel die Riesling-Äußerung ebenfalls.

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

Den grünen Spargel wollen wir nur am unteren Drittel schälen und drei Minuten in wenig Wasser kochen. Das Kochwasser bitte nicht wegschütten. Danach wird er in eiskaltem Wasser abgeschreckt, um den Garvorgang zu unterbrechen. Pro Person werden wir eine Spargelstange beiseite stellen und vom Rest die Köpfe abtrennen und die Stangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
Jetzt gilt es eine Zwiebel fein zu hacken und in Butter oder Öl glasig zu dünsten. Dabei dürfen wir die gewaschene Hirse schon bald dazugeben und mit anbraten. Wenn jetzt der Duft der Hirse dem Topf entsteigt, ahnen wir bei einem Probeschluck bereits, wie Speise und Trank zu flirten beginnen. Dann mit einem Schlückchen Riesling ablöschen und unter regelmäßigem behutsamen Rühren die vorher erwärmte Brühe und das Spargelkochwasser angießen, bis die Hirse sich ihrem Garpunkt nähert.
Parallel dazu haben wir die Spargelstücke außer den Köpfen in erhitztem Olivenöl mit etwas Salz, Pfeffer und Puderzucker geschwenkt und geben sie in die Hirse. Eine Handvoll geriebener Hartkäse würzt das Ganze auf seine Weise und macht es leicht sämig, bevor wir vorsichtig die gleichsam behandelten Spitzen unterheben und das Hirsotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt müssen wir nur noch die ganzen Spargelstangen kurz anbraten und haben eine schöne Dekoration für jeden Teller. Dazu passen zum Beispiel gebratenes Dörrfleisch, Schweinelendchen oder Fisch – und natürlich der Riesling „Am Maulbeerbaum“. Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Zutaten

Zutatenliste für vier Personen:
eine große Tasse Hirse also ca. 400 g
etwa 4 Tassen Gemüse- oder Geflügelbrühe einschließlich des Spargelkochwassers
mindestens ein Pfund grüner Spargel
ein Stück Hartkäse z. B. Grana Padano, gerieben
eine Zwiebel, fein gehackt
Salz und Pfeffer
Olivenöl, Butter oder neutrales Bratöl
(Puder-)zucker

1- 2 Flaschen Riesling „Am Maulbeerbaum“, je nach dem, wie intensiv der Koch oder die Köchin vorprobiert...

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



Leinsweiler Riesling
Am Maulbeerbaum

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