Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

GEGRILLTE DORADE MIT FENCHEL – DIE SOMMERLICHE SEHNSUCHT NACH MEE(H)R!

Es geht auf Siebenschläfer zu, das Jahr steht in praller Fülle. Der Überlieferung nach wird sich an diesem 27. Juni zeigen, wie das Wetter in den nächsten sieben Wochen und damit wie der Sommer wird. Aber was ist ein guter Sommer und unter welchen Bedingungen wird es einen guten Jahrgang geben? Der Mensch fühlt sich wohl, wenn es warm und relativ trocken ist, die Rebe, wenn es warm und relativ feucht ist. Bis zu einer mittleren Bewölkungsdichte findet ungehindert Assimilation statt. Bei den Menschen stöhnen eher die älteren Exemplare über große Schwüle, bei den Reben ächzen besonders die Junganlagen unter starker Trockenheit, da ihre Wurzeln noch nicht so weit in die Tiefe reichen. Somit gehen zuweilen die Meinungen über einen Bilderbuchsommer auseinander. Wie dem auch sei, wird es sicher einige Gelegenheiten zum Grillen, und um unser Rezept auszuprobieren, geben. Der kräftige Raubfisch findet seinen Gegenpart in der relativ milden Säure des Weines und die Röstaromen harmonieren bestens mit dem ausgeprägten Körper des Chardonnay, beides wird elegant umspielt und ergänzt durch den Eigengeschmack des Fenchelgemüses.

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

Die ausgenommenen und geputzten Doraden brauchen wir nur noch zu säuern und zu salzen. Danach stecken wir jedem Fisch ein Kräutersträußchen gebunden mit Küchengarn in den Bauch und klemmen ihn am besten in ein Fischgitter.
Die Fenchelknollen wollen wir halbieren, die Strünke entfernen und in feine Streifen schneiden. Sehr zu empfehlen ist jetzt eine gusseiserne Pfanne, in der wir das Gemüse z. B. in Olivenöl anbraten, mit etwas Chardonnay ablöschen und einem vertrauenswürdigen Gast gegen ein Gläschen Wein überantworten, bis es unter gelegentlichem Wenden in der Pfanne leichte braune Ränder bekommt. Zum guten Schluss noch mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Auf den vorbereiteten Grill legen wir nun die Fische in ihren Gittern und können sie jetzt so gut wenden, um sie von beiden Seiten auf direkter Hitze anzugrillen und hernach bei geschlossenem Deckel und/oder reduzierter indirekter Hitze weiterzubraten, bis auch hier die Flossen und Kiemenspitzen leicht bräunen. Jetzt vorsichtig aus den Gittern lösen, leicht pfeffern und eventuell nachsalzen. Gut machen sich jetzt noch ein paar Tropfen Olivenöl. Wenn Sie Ihren Gästen jetzt zu den mit gebratenem Fenchel umlegeten Doraden vom Chardonnay nachschenken, können Sie den Genuss vollenden, indem Sie Ihre Lieben daran erinnern, die Bäckchen der Fische besonders zu genießen. Als Beilage reichen wir ein gutes Baguette.

Zutaten

Zutatenliste pro Person:
eine Dorade
ein Kräutersträußchen, z. B. aus Rosmarin, Thymian, Petersilie, Oregano, wenig Salbei…
Saft einer halben Zitrone
eine halbe mittelgroße Fenchelknolle
(Oliven-)Öl zum Braten und Beträufeln
Pfeffer, Salz
ein halbes Baguette
je nach Länge des Nachhauseweges ca. ½ Flasche Chardonnay Gutswein 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



Chardonnay

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