Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# STEINPILZ-PASTA – DIE GENÜSSE

Der Hochsommer ist da und dieses Jahr herrscht dank regelmäßiger Gewitter in Wald und Flur keine allzu starke Trockenheit. Somit steht jetzt wieder die Steinpilzzeit an. Was haben Reben und Steinpilze denn gemeinsam? Nicht nur, daß beide Grundstoffe für höchst genußreiche Lebensmittel liefern, nein auch, daß bei beiden wesentliche Dinge unterirdisch passieren, daß der Teil, den der Laie kennt, noch lange nicht alles ist. Das sogenannte Myzel ist der Teil des Pilzes, welcher im Boden überdauert und unsere Speisepilze nur deren Austrieb, ein sehr guter Wein unterscheidet sich oft von einem ordentlichen durch die Qualität der Böden als Platz für das tiefe Wurzelwerk der Reben, welches weit ausgedehnter ist als die überirdischen Pflanzenteile. Das ist sicher einer der Hauptgründe, warum die Spitzenweingüter keinen Mineraldünger mehr verwenden, das Beikraut mechanisch bekämpfen und Bruno so großen Wert auf die Bodenbearbeitung legt. Wenn also die Verkehrsflugzeuge nur möglichst wenige Tonnen Kerosin über der Pfalz absichtlich ablassen, ist allen genutzt, den Pilzen, den Reben und schließlich auch den Menschen. Da steht er also vor uns der 2014er Pinot Blanc Lößriedel vom Weingut Siegrist und wartet nach ein paar Jährchen der Flaschenreife auf ein feines Gericht, das seiner Raffinesse gerecht werden kann. Somit wollen wir eine Steinpilzpasta zubereiten. Zu solch einem Tropfen ist das Beste gerade gut genug.

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 –

## Zubereitung

Zuallererst hacken wir dazu zwei kleine Zwiebeln und einen ordentlichen Bund (am besten glatter) Petersilie. Ein Viertelliter frischer Hühner- oder Geflügelbrühe kommt uns gerade recht und am Olivenöl dürfen wir, was die Qualität angeht, nicht sparen. Die Zwiebeln dünsten wir zusammen mit der Petersilie in Olivenöl an und reduzieren die freiwerdende Flüssigkeit. Das Ganze löschen wir mit allenfalls einem bis zwei Eßlöffel Lössriedel (schade um den Wein, mehr noch Vorsicht vor der Säure!) ab und geben unter Zugabe von noch etwas Öl die in Scheiben geschnittenen Steinpilze dazu. Je dezenter jetzt der Knoblauch zum Einsatz kommt, desto harmonischer wird das Ergebnis ausfallen. Bevor etwas davon braun zu werden beginnt, gießen wir in Etappen die vorgewärmte Brühe an und reduzieren weiter, bis die Pilze gar sind. Jetzt dürfen wir mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und
- je nach Brühe - Salz abschmecken. Die in der Zwischenzeit al dente gegarte Pasta – meine Präferenz sind Linguine – mischen wir mit den Pilzen. Jetzt kommt, da wir einen großen Weißburgunder mit Tiefgang und Würde vor uns haben, der Clou in Form von ein paar Tropfen eines guten Trüffelöls, wenn nicht ein paar Spänen echten Trüffels. Mit etwas übriggelassener gehackter Petersilie anrichten und je nach Gusto mit geriebenem Parmesan bestreuen. Das Ganze sollte uns jetzt nicht daran hindern, die komplexen Geschmacksnoten des Lössriedel auszuloten und zu genießen!

## Zutaten

Zutatenliste für ca. 4 Personen:
mind. eine Flasche Lössriedel Pinot Blanc trocken
2 Zwiebeln
1 üppiger Bund glatter Petersilie
Hühner- oder Geflügelbrühe ca. ¼ Ltr.
Steinpilze eher mehr als weniger, Knoblauch eher weniger als mehr
Olivenöl, Salz und Pfeffer
Trüffelöl wenige Tropfen bester Qualität
eventuell geriebener Parmesan
eine 500g-Packung Linguine

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

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