Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PFÄLZER APFEL-FENCHEL-LASAGNE

Große Rieslinge gibt es aus verschiedenen Weinbauregionen – von der Nahe, der Mosel, der Mittelhaardt, aus Franken – aber den typischen Südpfälzer Riesling geprägt von Klima und Böden findet man nur hier.
Wenn Tradition die Weitergabe des Feuers statt der Anbetung der Asche bedeutet, wie größere Geister behaupteten, dann wird im Weingut Siegrist vieles richtig gemacht. Auf der Grundlage lokaler Charakteristik und Tradition entstehen großartige moderne Weine. Das ist unter anderem an Großen Gewächsen vom Sonnenberg auch bei „schwierigen“ Riesling-Jahrgängen schmeckbar.
Dazu lassen Sie uns in aller Bescheidenheit eine zeitgenössische Interpretation heimischer also Pfälzer Aromen zubereiten, eine Pfälzer Apfel-Fenchel-Lasagne. Diese ist auch physisch in der Lage, die Grundlage einer umfangreicheren Vertikalprobe von GG zu bilden.

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

Zuerst die Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden, den letzten Apfel als ganzen ausstechen und einige Apfelringe für die Dekoration herstellen. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, je nach Apfelsorte ist Vorsicht wegen der Säure geboten. Danach die Fenchelknollen halbieren, die Strünke herausnehmen und in dünne Streifen schneiden. Jetzt dürfen wir das Gemüse in Butter anbraten, die Äpfel dazu geben und die Säure mit einem oder zwei Teelöffel Honig je nach Bedarf regulieren. Unter Zugabe von etwas Apfelsaft wollen wir den Fenchel bissfest dünsten. Eine Prise Salz soll uns genügen, allenfalls mit etwas Muskatnuss würzen. Wir sollten die Gelegenheit nutzen und die Apfelringe darauflegen, um sie etwas vorzugaren. In der Zwischenzeit haben wir die Leber- und Blutwurst gut gekühlt, um sie in dünne Scheiben schneiden zu können. Jetzt heißt es, eine feuerfeste Form zu buttern und dann mit einer Schicht Nudelteig auszulegen. Darauf kommt etwas Fenchel-Apfel-Gemüse, dann wieder Nudelteig, darauf Wurstscheiben und so fort. Mit einer Wurstlage enden. Der erlauchte Leserkreis dieser Rezepte wird es jetzt wie von selbst verstehen, aus Wurstscheiben und Apfelringen einen optisch ansprechenden Abschluss zu gestalten. Das Ganze jetzt noch mit Apfelsaft gut anfeuchten, nicht vollständig fluten und für ca. eine halbe Stunde bei 180° C in den Ofen damit, die letzten 5 min ohne Deckel. Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Zutaten

Zutatenliste für vier Personen:
je eine kleine Dose Hausmacher Leber- und Blutwurst
zwei Fenchelknollen
drei kleine oder zwei mittlere Äpfel
ein Viertel Liter Apfelsaft
Butter
eine Packung frischer Nudelteig
Salz
Saft einer halben Zitrone
geriebene Muskatnuss

dazu eine mehr oder weniger umfangreiche Vertikalprobe GG Rieslinge aus dem Hause 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



SONNENBERG
Riesling GG

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