Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

LACHS-ZUCCHINI-PASTA

Was macht einen Winzerbetrieb angenehm für Kunden, Gäste, Helfer? Da ist zunächst einmal die handwerkliche Präzision in Verbindung mit stilistischer Sicherheit in der Handhabung der Weine. Dazu kommen eine menschenfreundliche Offenheit , ein humaner Umgang mit den Menschen und natürlich die absolute Leidenschaft für das Endprodukt. In seltenen Fällen wird die Geschichte abgerundet durch eine gewisse altmodische Redlichkeit. Mit dieser haben es die Verantwortlichen auf die Spitze getrieben, wenn sie einen 2016er Weißburgunder vom sonnigen Berge als Ortswein verkaufen, weil ihm jahrgangsbedingt vielleicht die ganz große Wucht seiner Vorgänger aus 2014 und 2015 abgeht. Wie dem auch sei, können wir in ihm einen hervorragenden Essensbegleiter erkennen. Und wenn er als Mittelgewicht angeboten wird, dann kochen wir dazu eben ein einfaches redliches Zwischengericht – eine Pasta. Selbstverständlich begleiten wir dabei den Dreiklang aus feiner Säure, edlem Körper und angenehmen Frucht- und Kräuteraromen mit bestem Fisch, Kräutern und Gemüse.

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 werden wir die Fischfilets in etwas größere als mundgerechte Stücke teilen, da sie beim Garen erfahrungsgemäß noch schrumpfen, und mit dem Saft einer (halben) Zitrone übergießen und salzen. Während dies etwas durchziehen kann, dürfen wir die Zucchini der Länge nach halbieren und die Hälften abermals der Länge nach teilen, sodaß vier Spalten entstehen, die wir in Viertelkreise von ca. einem halben Zentimeter Stärke schneiden. In einer großen Pfanne haben wir Olivenöl erhitzt und in einem Topf Wasser zum Kochen aufgestellt. Nun braten wir die Zucchinistücke in der Pfanne an und geben nach ein paar Minuten den Fisch dazu. Noch bevor beides auf reduzierter Hitze gar geworden ist, würzen wir großzügig mit Estragon – frisch gehakt aus dem Garten oder getrocknet gekauft und frisch zerrieben – und runden das Ganze mit 1 – 2 Teelöffeln Creme fraîche oder double ab. Bitte lassen Sie uns dabei sparsam vorgehen und keine Sahnesoße kochen. Wenn die Aromen Zeit hatten, sich entsprechend zu verbinden, sind die Penne im kochenden Salzwasser bald al dente gegart und können zu unserer Fisch-Gemüse-Mischung gegeben werden. Vorsichtig unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.
Guten Appetit!

Zutaten

Zutatenliste für 4 Personen:
600 – 800 g Fischfilet z. B. Lachs
2 mittlere Zucchini
Saft einer halben oder kleinen Zitrone
nicht zu wenig Estragon, frisch oder gerocknet
1 -2 TL Creme fraîche oder double
Olivenöl, Pfeffer, Salz
1 Pfund Penne rigate
1 -2 Flaschen Pinot Blanc Leinsweiler 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



Leinsweiler Pinot Blanc Lösslehm

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