Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

FILET DE DINDE MIT SENFSAHNESOSSE

Wer möchte, kann natürlich auch ein filetto di tachino zum Pinot Bianco oder ein Putenbrustfilet zum Weißburgunder kochen. So ein Weißburgunder ist quasi ein universeller Essensbegleiter, ein Universalgenie im Konzert der Aromen. Auch verhält er sich weniger divenhaft als ein Spätburgunder, es kommt meist ein trinkbarer Wein zustande, aber richtig gut ist auch da richtig charaktervoll, vergleichbar vielleicht mit einem langsamen Satz bei Mozart. Und da hat Bruno beim Ortswein wieder einmal Großes geleistet, ohne viel Aufhebens zu machen, wie es so seine Art ist. Der 2016er hat Schmelz und Körper, ist nicht zu breit und fett, jedoch sortentypisch mit feinen Aromen von Birnenfrucht und reifer Honigmelone und einem eleganten Burgunderschmelz. Alles in allem ist jedes Detail auf den Punkt gebracht und ein harmonischer gut strukturierter Wein entstanden. Jetzt wollen wir mit ihm auf Testfahrt gehen und ein leichtes sommerliches Drei-Gang-Menü kochen. Als Vorspeise gibt es Gurkensalat mit geminztem Joghurtdressing, danach Putenfilet mit Senfsahnesoße und zum Schluss Erdbeeren mit Crema di Balsamico.

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

Für die Vorspeise wollen wir eine Salatgurke streifig schälen, d.h. Streifen der grünen Schale stehenlassen, danach der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel entfernen.
Jetzt gilt es, die Gurkenhälften in gleichmäßige bissfeste also nicht zu dünne Scheiben zu schneiden.
Für das Dressing reichlich Naturjoghurt in ein leeres Marmeladenglas geben, mit fein gehackter frischer Minze versehen, Salz, Pfeffer und eine Prise Currypulver dazugeben und mit etwas Salatöl und Weißweinessig – vorsichtshalber bei gut verschraubtem Deckel - kräftig schütteln. Die Gurkenscheiben mit der Joghurtsoße vermischen, mit einigen ganzen Minzblättern garnieren und kühl servieren.

Jetzt macht der Pinot Blanc sowohl wegen seiner Frische als auch seiner feinen Säure wegen die ersten Pluspunkte.
Zum Hauptgericht müssen wir die Putenfilets waschen und trocken tupfen. Danach in heißem Öl anbraten und in einem Nudelsieb beiseite stellen. Jetzt dürfen wir in dieselbe Pfanne ein gutes Stück Butter geben und ca. zwei bis drei Teelöffel Mehl darin anschwitzen. Danach mit etwas Weißburgunder ablöschen und mit einem gehäuften Esslöffel Senf glattrühren. Inzwischen grobes Salz zusammen mit etwas Estragon mörsern und damit abschmecken. Am Ende einen Teelöffel Wald- noch besser Kastanienhonig unterziehen und mit der Sahne und ggf. etwas Nudelkochwasser auf die rechte Konsistenz titrieren. Wer starke Aromen liebt, kann noch mit ein wenig Brand verfeinern. Das Putenfleisch darin auf niedriger Flamme bei geschlossenem Pfannendeckel, solange die Nudeln kochen, garziehen lassen. Nudeln (z. B. Penne rigate)
- mit den besten Grüßen an Ida – al dente kochen und das Ganze mit rosa Beeren anrichten. Der Pinot Blanc kann auf Grund seines Körpers der Senfsoße gut paroli bieten und liefert in Verbindung mit der Sahne einen herrlichen Schmelz.

Für den Nachtisch vierteln wir größere und halbieren kleinere Erdbeeren und geben Crema di balsamico darüber. Die süßsauren Aromen
der Erdbeeren finden ihren Widerhall in dem genialen Menüwein ebenso wie der Balsamico sich seiner Herkunft erinnert,
wenn er im Kontext mit einem gut strukturierten Wein genossen wird.

Zutaten

Die Zutatenliste findet sich weitgehend schon im Text und wurde bezüglich der Quantitäten bewusst vage gelassen, um Raum zu geben für Ihren eigenen Geschmack, für Ihr eigenes Ausprobieren der Aromen.

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