Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

WEIHNACHTSMENÜ

Zur Bewahrung der wertvollen Weihnachtskultur schicken wir Ihnen ein liebevoll zusammengestelltes Weihnachtsmenü und wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen und Genießen.

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

VORSPEISE

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse zu Cuvée Weißburgunder & Chardonnay

Der Wein ist schön abgeschmelzt, jedoch nicht zu breit, sodass er diese Vorspeise leicht begleiten, im besten Falle sogar bereichern kann. Wir werden eine möglichst große rote Beete-Knolle mit einem scharfen Messer oder auf der Aufschnittmaschine in wenige Millimeter dicke Scheiben schneiden und diese kurz blanchieren. Ein mit Backpapier belegtes Blech haben wir mit Olivenöl versehen und verteilen nun die Gemüsescheiben darauf, vielleicht zwei pro Person. Den Ziegenkäse legen wir ebenfalls in Scheiben entsprechend darauf und streuen etwas Thymian darüber. Bei 160 bis 170° C kommt das Ganze solange in den Ofen, bis der Käse gerade zu schmelzen beginnt und die Gemüsescheiben noch Biss haben.

HAUPTSPEISE

Beinscheiben vom Rind zum Merlot Réserve
Der Merlot ist ein wunderbares Beispiel, wie ein trockener durchgegorener Wein auf Grund der höherwertigen Alkohole (Glycerin) im Mund eine gewisse Süße vorgaukelt, die sich unserem Schmorgericht perfekt anschmiegt. Wer die Geduld hatte, einen 2018er aufzuheben, sei beglückwünscht. Die anderen müssen den aktuellen früh öffnen und mindestens eine Stunde vor dem Genuss dekantieren. Wir braten die zuvor mehlierten Beinscheiben vom (Bio-)Rind im Schnellkochtopf in Butterschmalz scharf an und stellen sie warm. Die Gemüse (Zwiebeln oder besser Schalotten halbiert und in Scheiben, Lauch in Ringen, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel in Würfeln Staudensellerie längs halbiert oder gedrittelt und in Scheiben. Einen Esslöffel Tomatenmark dürfen wir als Reminiszenz an die guten alten 80er Jahre gerne mitrösten. geben wir danach mit etwas Öl hinzu und braten sie ebenfalls an. Im Mörser oder einer kleinen Schüssel wollen wir uns aus Paprikapulver, Pfeffer, Chili, Basilikum, Oregano, Petersilie, Rosmarin, Thymian und je nach Geschmack und Verfügbarkeit noch anderen Kräutern eine Gewürzmischung herstellen und diese zusammen mit etwas Salz und ein paar Lorbeerblättern darüber streuen. Zum Schluß löschen wir mit einem guten Schuss eines Restes Rotwein ab und gießen eventuell noch ein wenig Wasser oder Rinderbrühe an, damit der Dampfkochtopf am Boden ein bis zwei Zentimeter mit Flüssigkeit belegt ist. Jetzt dürfen wir das Fleisch daraufsetzen und den Deckel schließen. Eine Halbe Stunde mit dem zweiten Ring ersetzen und nun ca. 2 Stunden Schmorzeit und die Aromen gehen nicht verloren. Wem Die Soße hernach noch zu flüssig ist, der darf eine halbe Tasse davon in ein Schraubendeckelglas sieben und mit zwei Kaffeelöffeln Mehl aufschütteln. Damit lässt sich das Ganze eindicken. Je nach Geschmack gilt es jetzt noch ein schönes Stück dunkler Schokolade hineinzuschmelzen und jede Portion mit einer Orangenscheiben anzurichten.

NACHSPEISE

Warmer winterlicher Obstsalat zur Sauvignon Blanc Auslese
Die Kombination von Desserts mit Wein ist eher heikel, wenn es sich nicht um Käse handelt. Insbesondere Restsüße Weine von der Rieslingtraube ergeben in Verbindung mit schokoladigen Nachspeisen einen metallisch anmutenden Geschmack. Somit kann man natürlich die Rieslingauslese als Prädessert servieren und dann die Schokobombe auftischen. Lassen Sie uns für dieses Mal eine Sauvignon blanc Auslese mit einem warmen winterlichen Obstsalat kombinieren. Da gewinnt der Wein, was die Süße angeht, und unterstützt gleichsam mit seinen fruchtigen Aromen die Nachspeise.
In einer großen Pfanne werden wir dazu nicht zu wenig Olivenöl [sic!] erhitzten. Dahinein geben wir zuerst eine aus Gründen der Verträglichkeit geschälte und in feine Schnitze zerteilte Quitte, etwas später drei eher saure Äpfel (zum Beispiel Boskop oder eine alte Sorte) in Viertel zerteilt ohne Kern-haus sowie danach zwei Birnen ebenfalls geviertelt. Das Obst wollen wir mit dem Mark einer Vanille-
schote und einem Espressolöffel Safranfäden würzen. Bei Bedarf dürfen wir noch einen Kaffeelöffel Honig dazugeben und eventuell mit einem feinen Obstbrand ablöschen oder gar flambieren. Fertig ist das Dessert wenn die Früchte gerade gar, jedoch noch nicht weich sind. Die Mengenangaben beziehen sich auf etwa vier Personen und können bei größeren Familien oder Freundeskreisen natürlich angepaßt werden. Am nächsten Tag schmeckt es erfahrungsgemäß

Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

Weinempfehlung



Merlot Réserve



Cuvée Chardonnay & Weißburgunder



Sauvignon Blanc Auslese

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