Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

RISO VENERE – VERFÜHRERISCHE ZUKUNFTSMUSIK IN DER FASTENZEIT

Es war einmal ungefähr zwei Jahrhunderte nach dem Wiener Kongreß, da wurde in Deutschland ein kleiner Franzose wieder immer beliebter. Der hieß Sauvignon Blanc. Und in dem selben Jahr, als in Paris die Weltklimakonferenz stattfand, lag eine wunderbare Ausgabe davon in Leinsweiler im Keller. Aus zweijährigen Neuanlagen hatten nach einem Bilderbuchsommer, der den Leuten in Paris nicht geheuer war, so warm war er ausgefallen, die Helden unserer Geschichte (Thomas und Bruno) einen 106grädigen Weißwein keltern können, von dem sie einen nicht unerheblichen Teil in ein 500-Liter- Holzfaß füllten. Da die beiden ihren Praktikanten wohl ganz gut leiden konnten, gaben sie ihm hin und wieder ein Schlückchen davon zu probieren und man unterhielt sich, was man dazu wohl kochen könne. Beseelt vom sich noch im Entstehen befindenden komplexen Aromenkonzert, dachte dieser an folgendes Rezept für vier Personen:

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

Eine Packung Riso Venere - der heißt so wegen angeblicher aphrodosierender Eigenschaften - kochen wir etwas kürzer als auf der Packung angegeben vor. Während dessen aromatisieren wir nicht zu wenig Olivenöl in einer Pfanne mit drei bis vier geviertelten Knoblauchzehen auf mittlerer Flamme, welche wir, wenn sie zu bräunen beginnen, wieder herausnehmen. (Sonst könnte es mit der aphrodisierenden Wirkung schnell vorbei sein...) Inzwischen konnten auch die gefrorenen Garnelen auftauen oder die frischen einschlägig geputzt werden. Letzteres schmeckt besser, ist aber eine Riesenarbeit. Die Cocktailtomaten, welche zu Hause liebevoll pomodorini genannt werden, haben wir mit einem scharfen Messer halbiert und in mühevoller Kleinarbeit am besten noch die grünen Strünke (für Pfälzer Muttersprachler: Storzel) entfernt. Bevor wir diese nun mit den Meerestierchen in das erhitzte Olivenöl geben, sollten wir ein bis zwei kleine Chilischoten (peperoncini) mit grobem Meersalz im Mörser verrieben haben, um das Ganze zum Schluss abzuschmecken. Damit sich nun die Aromen in der Pfanne verbinden können, gießen wir sehr wenig Wein - wieviel Säure wir riskieren sollen, wird uns einst der Probeschluck verraten - und etwas Fischfond an und geben den vorgegarten Riso Venere dazu, sobald die Tomaten beginnen, weich zu werden. Das Gericht sanft durchmischen, wie beschrieben abschmecken und heiß servieren.
Leicht nussige Aromen des Reises schmeicheln dabei den zarten Holztönen des Weines und die feine filigrane Säure des Sauvignon Blanc unterstützt die Garnelen. Wichtig ist, weder Knoblauch noch Chilischärfe die Oberhand gewinnen zulassen. Viel Spaß beim Genießen!

Zutaten

Zutatenliste für vier Personen:
zwei große Tassen Riso Venere
eine große Schale Cocktail-Tomaten ca. 500 g
zwei Päckchen gefrorene Garnelen ca. 400 g
3 - 4 Knoblauchzehen
1 - 2 Chilischoten
Olivenöl
grobes Meersalz
1 Flasche Sauvignon Blanc Réserve

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



Sauvignon Blanc
Réserve



Sauvignon Blanc
Réserve
-M[illegible]M-

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