Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

FISCHSUPPE

Es ist schon ein paar Jährchen her, da fragte ich einen alten Winzer einmal voller Naivität, wie sich denn die Qualitätsunterschiede der Weine benachbarter Weinberge erklären ließen, insbesondere warum ein bestimmter Winzer jedes Jahr einen Qualitätsvorsprung verbuche. „Der macht sisch halt die Ärwet.“ war die kurze koan-artige Antwort. Mittlerweile hat sich dies zumindest, was den Außenbetrieb angeht, oft bestätigt. In Bezug auf die Reben- und Bodenpflege ist Bruno Schimpf diesbezüglich als Vorbild anzusehen. Und der Erfolg gibt ihm gerade beim Gutswein Riesling von Jahrgang zu Jahrgang Recht. Was liegt da näher, als dass wir uns ebenfalls ein bisschen Arbeit machen, wenn wir zum 2018er oder wahlweise 2019er eine Fischsuppe bereiten. Natürlich könnten wir jede Produktionsstufe auch als fertiges Produkt einkaufen, aber...

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 bereiten wir unseren eigenen Fischfond zu: Wenn wir ganze Fische gekauft haben, filetieren wir diese oder nehmen die Köpfe, Haut und Schwänze mit einem Schuss Zitronensaft, Salz und Weißwein und köcheln sie im offenen Topf während der weiteren Vorbereitungen in einem Liter Wasser. Die Fischfilets säuern wir mit Zitronensaft, salzen sie und lassen sie in mundgerechte Stücke zerteilt im Sinne des Kaltgarens bis kurz vor Schluss an einem kühlen Ort unter gelegentlichem Wenden stehen. Jetzt kommt die Hauptarbeit. Es gilt, das Gemüse zu schneiden. Die Kartoffeln sind schnell geschält und gewürfelt. Der Lauch will in dünne Ringe geschnitten sein. Pastinake und Möhren lassen sich von schräg zur Wuchsrichtung ausgehenden Scheiben über Streifen am besten in kleine Würfel verwandeln. Der Staudensellerie ist leicht in Querstreifen zu hacken, während der Knollensellerie in intuitiver Weise nach dem Schälen in Würfel zu zerteilen ist.
Mit Hilfe eines Mörsers können wir uns aus Senfkörnern, buntem Pfeffer, Koriander, Szechuanpfeffer und grobem Salz unser eigenes Fischgewürz herstellen. Die fein geriebene Mischung dürfen wir dann noch mit Kurkuma und zwei Lorbeerblättern ergänzen. Jetzt ist es an der Zeit, den Fischfond durch ein Sieb zu schütten. Über die Reste freut sich die Katze... Jetzt kochen wir das Gemüse zusammen mit den Gewürzen gute zwanzig Minuten gar. In diese heiße Gemüsesuppe geben wir unseren Fischfond, die aufgetauten Meeresfrüchte (wenn Sie sich nicht an 3. Mose, 11 gebunden fühlen...) und die vorbereiteten Fischwürfel. Das Ganze gilt es jetzt nur noch auf kleiner Flamme zu halten, bis die Fischwürfel gerade gar gezogen sind. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf jeden Fall mit einem Stück Butter abrunden. Mit frischem Baguette servieren.
Guten Appetit!

Zutaten

Kann je nach Verfügbarkeit geändert oder ergänzt werden:
4 kleine Fische oder 4 Sorten Fisch, zusammen ca. 800 – 1000 g, Lachs macht sich sehr gut Köpfe, Schwänze oder Haut für den Fond eine Packung tiefgekühlte Meeresfrüchte ein Rest Weißwein und den Saft einer Zitrone Salz fein und grob zwei Kartoffeln, eine Stange Lauch, ¼ Knolle Sellerie vier bis fünf Stangen Staudensellerie zwei dicke Karotten, eine Pastinake Senfkörner, bunter Pfeffer, Koriander, Szechuanpfeffer, Kurkuma, Lorbeerblätter, Butter zwei Flaschen Riesling Gutswein: 2018 & 2019 zur Parallelverkostung 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



Riesling

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