Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

LAMMRAGOUT MIT GREMOLATA – FRÜHLINGSGEFÜHLE UND NEUAUFBRUCH

„Riesling ist Riesling ist Unsinn.“ Das haben wir gelernt. „Spätburgunder heißt Pinot Noir.“ Das wissen wir auch noch. Doch „Spätburgunder ist Spätburgunder“ ist vielleicht noch größerer Unsinn. Nicht nur daß ein Spätburgunder den Boden ähnlich gut aufnimmt und widerspiegelt wie ein Riesling, sondern auch die Tatsache, daß neben der Ertragsmenge auch die Klone einen wesentlichen Beitrag zum Charakter und der Qualität des Endproduktes liefern, widerspricht dieser grob vereinfachenden Gleichsetzungstendenz. Aus eben besonders klein- und lockerbeerigen Klonen aus Geisenheim (wer's genau wissen will: Klon 2013) gewachsen und gereift auf Lößboden wurde nach selbstverständlicher Maischegährung und nicht ganz so selbstverständlicher Kellerkunst, die mehr im Geschehen lassen als in hektischer Betriebsamkeit verankert ist, ein Pinot Noir von besonderer Raffinesse und unglaublichem Schmelz. Seine Komplexität und Dichte ist sicher der Kleinbeerigkeit der Trauben geschuldet, der Rest ist große Winzerkunst...
Ein echter Festtagswein ist das geworden – nicht von ungefähr mit Gold bei Mundus vini ausgezeichnet. Somit können wir uns auf die Suche machen nach einem Lammrezept für die Osterfeiertage, welches diesen sagenhaften Schmelz des Lößriedel unterstreicht, ohne die Eleganz des Pinot Noir zu erschlagen. Aus mindestens zwei mittelitalienischen Rezepten, deren Tradierung mit einem gewissen Don Gherardo eng verknüpft ist, konnten wir einen Vorschlag erarbeiten, der vorbereitet werden kann und am Feiertag nur noch auf seine Vollendung wartet.

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

In Olivenöl braten wir kleingewürfelten rohen Schinken zusammen mit Lammwürfeln scharf an, löschen mit einem Rotweinrest ab und geben ein schönes Zweiglein Rosmarin und zwei kleingehackte Knoblauchzehen dazu. Hernach den Lammfond oder die Hühnerbrühe angießen und bei kleiner Hitze lange schmoren, um die Flüssigkeit zu reduzieren und das Fleisch mürbe werden zu lassen. Zum Schluß mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken und über Nacht durchziehen lassen.
Am Festtag aus 3 bis 4 Eidottern und je einem frisch geriebenem Stückchen Pecorino und Parmigiano eine Masse glattrühren. Dazu einen kleinen Bund Petersilie je nach Geschmack noch mit einer kleinen Knoblauchzehe fein hacken und mit dem Saft einer halben Zitrone mischen. Jetzt zuerst die Eier-Käse- Mischung und danach die Petersilie unter Erwärmen unterziehen, ohne das Ganze zum Kochen zu bringen. Als Beilage etwas eher Neutrales wählen wie Couscous, Polenta o. ä..
Wenn wir jetzt den gut gelüfteten 2011er Pinot Noir Lößriedel vom Weingut Siegrist dazu genießen, können wir beim Klang der Osterglocken seufzen „Die Träne quillt, die Erde hat mich wieder!“ Glückliche Zeitgenossen haben noch einen 2009er vom Pinot Noir Lößriedel im Keller. Den könnte man danach einmal vertikal dagegenprobieren oder für Ostermontag aufheben. Wie auch immer Frohe Ostern und viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Zutaten

Zutatenliste für die ganze Familie also 5-6 Personen:
Olivenöl, nicht zu knapp, damit der Topfboden dünn bedeckt ist
1 kg Lammfleisch z. B. aus der Keule in gulaschähnliche Stücke geschnitten
50 g roher Schinken, klein gewürfelt
ein Rest Rotwein zum Ablöschen
ca. 3 Knoblauchzehen, 1/4 l Lammfond oder zur Not Hühnerbrühe
1 - 2 Zweige Rosmarin, Pfeffer, frisch gemahlen, ggfs. etwas Salz
3 - 4 Eigelb, je ein kleines Stück Pecorino und Parmigiano, ein kleines Bündel Petersilie
Saft einer halben oder kleinen Zitrone

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



Pinot Noir
Lössriedel



Pinot Noir
Lössriedel
-DOPPELMAGNUM-

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