Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

LAMMLACHSE MIT CASHEWKERNEN UND OFENKARTOFFELN – EIN FRÜHSOMMERLICHER OSTERSCHMAUS

Dieses Jahr ist Ostern relativ spät im Jahr, da sich der Termin daraus ergibt, wie sich die Mondphasen und Wochentage in das Sonnen- bzw. Kalenderjahr einfügen. Und wann nun genau der Sonntag nach dem ersten Vollmond im Frühling liegt, ist fast so individuell wie die Charaktere der einzelnen Weinjahrgänge, die sich aus der Überlagerung von sehr viel mehr Einflußgrößen ergeben. Somit könnte es heuer ein saftiges fast frühsommerliches Osterfest geben. Daher haben wir ein terrassentaugliches Essen zu kräftigen Rotweinen ausgewählt.

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

Zuerst sollten wir die Kartoffeln halbieren und mit ihren Schnittflächen auf ein geöltes Backblech legen, danach mit grobem Salz, gehackten Rosmarinnadeln und etwas Pfeffer bestreuen und bei ca. 150° C (Umluft 130° C) eine gute halbe Stunde im Ofen lassen, dann die Temperatur auf ca. 110° C zurückdrehen. Währenddessen können wir die Paprikaschoten in schmale Streifen und die roten Zwiebeln in Achtelschnitze schneiden. Die Lammlachse werden wir, sobald die Blechgrumbeere sich ihrem Garpunkt nähern, von beiden Seiten scharf in Öl anbraten und in einer hitzebeständigen Form bei den o.g. 110° C weitergaren. In der selben Pfanne dürfen wir jetzt nach der Zugabe von noch etwas Olivenöl die Zwiebeln und Paprikastreifen anbraten und bei geschlossenem Deckel zusammen mit den grob gehackten Cashewkernen bißfest dünsten. Mit etwas edelsüßem Paprikapulver abrunden.

Inzwischen haben die Ofenkartoffeln hoffentlich etwas Farbe angenommen, die Lammlachse sind innen noch zart rosa, müssen noch leicht gesalzen und gepfeffert werden und die Aromen von Nüssen und Gemüse haben sich vermischt. Jetzt sind die Ostergäste gefragt, welcher der drei Roten ihnen dazu am besten schmeckt. Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Zutaten

Zutatenliste pro Person:
1 Lammlachse, bei sehr kleinen eventuell 2
1 rote Spitzpaprikaschote
1 rote Zwiebel
festkochende Kartoffeln, soviel aufs Blech gehen
Rosmarin am besten frisch
grobes Meersalz
Olivenöl nicht zu knapp
Cashewkerne, geröstet und gesalzen
Paprikapulver edelsüß
Pfeffer aus der Mühle
1 Flasche Cabernet Sauvignon Kalkgestein
1 Flasche Cabernet Sauvignon Merlot Cuvée
1 Flasche Merlot

...je nach Anzahl und Kondition der Gäste sollte davon etwas für den nächsten Tag zum Nachprobieren übrigbleiben.

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



Cabernet Sauvignon Kalkstein



Cabernet Sauvignon und



Merlot

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