Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

KABELJAUFILETS UNTER DER MEERRETTICH-MANDEL-KRUSTE

Der Vorfrühling bzw. Spätwinter ist eine tückische Jahreszeit. Die Sehnsucht nach dem ersteren lässt uns oft die anzuratende Vorsicht gegenüber den Widrigkeiten des letzteren vergessen, besonders wenn zu Anfang des 25. Sonnenfleckenzyklus die regionale Erwärmung nicht so recht in die Gänge kommen will. Schnell kann es nach einer kurzen Episode von frühlingshaftem Sonnenschein der aktuellen Mutation von Rhinoviren gelingen, uns einen Schnupfen zu bescheren. Grund genug, mit einem sehr guten und im Verlauf einem großartigen Riesling sowie dem heutigen Rezept diesem entschlossen entgegenzutreten.

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

Dazu reiben wir eine ordentliche Portion Meerrettich. Die Aerosole, die dabei entstehen, treiben nicht nur der Köchin oder dem Koch die Tränen in die Augen, sondern verdrängen auch heftig den ein oder anderen Erkältungserreger – in diesem Falle dürfen wir die Erregerinnen getrost weglassen – von den Schleimhäuten. Mit etwa gleichen Teilen an Semmelbröseln, gemahlenen Mandeln und guter Butter wollen wir daraus eine möglichst homogene Masse bereiten, die wir bis zu ihrem Einsatz beiseite stellen.
Die Kabeljaufilets haben wir wie üblich gewaschen und trockengetupft. Nach alter Gewohnheit werden wir sie jetzt mit dem Zitronensaft beträufeln und vorsichtig salzen. Dies alles geschieht am besten schon in einem Glasbräter oder einer Auflaufform. Idealerweise bedeckt der Fisch deren Boden in gleicher Stärke. Während wir uns jetzt den Gewürzen zuwenden, darf er schon einmal in der Säure der Zitrone kaltgaren.
Wir haben also Zeit, aus Senfkörnern, Koriander und einer kleinen getrockneten Chilischote mit ein wenig grobem Salz ein hausgemachtes Fischgewürz zu mörsern, welches wir dann noch mit Kurkuma, edelsüßem Paprikapulver und einer Prise Zimt vollenden. Wer möchte, kann natürlich auch fertiges Curry-Gewürz verwenden.
Damit würzen wir jetzt die Fische und gießen einen ordentlichen Schuss Gutswein an. Den Eigensinn heben wir uns selbstverständlich zum Trinken auf. Danach müssen wir unsere Meerrettich-Mandel-Masse noch plattdrücken, was vorzugsweise zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie gelingt, und damit die Kabeljaufilets gleichmäßig bedecken. Das ganze kommt dann mit Deckel oder Alufolie für 25 Minuten bei 120° C in den Ofen.
Während wir z. B. das Nudelwasser aufsetzen und die Mehlschwitze vorbereiten, haben sich in der knappen halben Stunde die Aromen im Backofen vermischt und der Fisch ist fast gar. Mit ein wenig Geschick, gelingt es uns sicher, die dabei entstandene Flüssigkeit abzuschütten und mit der angesetzten Mehlschwitze zu einer wunderbaren Soße zu verrühren. Den Kabeljau schieben wir an dieser Stelle noch für ca. fünf Minuten unter den Grill, damit die Kruste knusprig werden kann. Wenn wir der dem Rezept innewohnenden Dramaturgie weiter gewissenhaft folgen, sind die Bandnudeln dann al dente gekocht, die Soße mit etwas Sahne und ggf. einem weiteren Schuss Gutswein glatt gerührt und die Fischfilets rösch überkrustet, aber nicht ausgetrocknet.
Lassen Sie uns mit dem Rest an Gutswein auf die Gesundheit der Winzer, der Gäste und der Köche anstoßen. Wenn wir hernach zum erweiterten Genuss den Eigensinn ausschenken, können Sie vielleicht beobachten, wie gut dessen mineralische Dichte zum Fisch und die ausgeprägte Textur seines Körpers zu den restlichen Aromen passen.
Guten Appetit!

Zutaten

für vier Personen:
ein gutes Kilo, besser 1200 g Kabeljau, den Saft einer Zitrone, Salz.
Meerrettich je nach Geschmack, vielleicht 50 - 75 g
75 g gemahlene Mandeln,
75 g Butter, 50 g Semmelbröseln, 1 TL Senfkörner, ½ TL Koriander,
1 kleine getrocknete Chilischote, etwas grobes Salz, ½ TL Kurkuma
1 Messerspitze edelsüßes Paprikapulver, eine Prise Zimt,
50 – 60 g Butter, 3 -4 TL Mehl, ½ Becher Sahne. 500 g Bandnudeln o. ä.
Je eine Flasche Riesling Gutswein und eine Flasche Riesling Eigensinn 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