



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

KARTOFFELPUFFER DE LUXE MIT FISCHCARPACCIO

Wir machen ein Riesenfaß auf, wenn wir uns fragen, wann ein Produkt ein Kunstwerk ist. Das Faß wird etwas kleiner bei der Frage, was einen Wein zu einem Kunstwerk macht. Ein Kriterium ist dabei sicherlich die Ausgewogenheit zwischen Harmonie und Spannung. Somit wagen wir jetzt einfach einmal dem Sauvignon blanc Réserve die Qualität eines Kunstwerkes zuzuschreiben. Dieser wunderbar gedrechselten Balance aus Holznoten und Weinaromen, zwischen Mineralität und fein ziselierte Säure, zwischen verhallender Primärf Frucht und sich entwickelnder Reife wollen wir ein ebenso handwerklich einfaches, wie geschmacklich raffiniertes Gericht an die Seite stellen, eingedenk der Tatsache, daß dieser Wein vielen Liebhabern gut zugänglich ist und gleichsam den Kennerinnen immer neue Nuancen zu entdecken gibt. So schmeicheln die Röstaromen unserer Kartoffelpuffer deluxe sicher dem Holz, während die großartigen Weißweinqualitäten mit dem Fischcarpaccio liebäugeln.

Zubereitung

Wir haben zunächst die Kartoffeln zu schälen und zu reiben, hernach verfahren wir gleichsam mit den Karotten und der Pastinake, hacken die Zwiebel und die Petersilie sehr fein, wenn wir keine getrocknete verwenden, und geben diese sowie Haferflocken und Mandelblättchen dazu. Jetzt wollen wir, noch bevor die rohen Eier darübergeschlagen werden, das Ganze mit Kräutersalz abschmecken. Je nach Salzgehalt des Räucherfisches oder Carpaccios dürfen wir dabei mutiger oder zurückhaltender zu Werke gehen. Zum Schluß wollen wir den Teig mit einem Handrührgerät sehr sorgfältig durchrühren und bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben. Wenn eine lockere homogene Masse entstanden ist, wird diese in Pflanzenöl goldgelb ausgebacken.

Das Fischcarpaccio haben wir uns an der Theke unseres Vertrauens aus dem aktuellen Angebot aufschneiden lassen oder haben einfach Räucherlachs gekauft. Wer keinen Fisch mag kann auch einen Kräuterquark dazu servieren.

Zutaten

Zutatenliste für vier Personen:

5 große Kartoffeln, vorwiegend festkochend

2 mittlere Karotten

1 größere Pastinake

4 Eßlöffel Haferflocken

3 Eßlöffel Mandelblättchen

1 mittlere Zwiebel

1 Bund Petersilie, getrocknete macht den Teig weniger flüssig

je nach Kartoffelsorte 1 Eßlöffel Weizenmehl, insbesondere wenn wir kernige Haferflocken verwenden

Kräutersalz

400 g Fischcarpaccio oder Räucherlachs

wahlweise oder zusätzlich Kräuterquark

Pflanzenöl zum Ausbacken

mindestens eine gut gekühlte Flasche Sauvignon blanc Réserve aus dem Hause Siegrist

1 Flasche Mineralwasser (wirkt Wunder)



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

Weinempfehlung



Sauvignon Blanc
Réserve



Sauvignon Blanc
Réserve

