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 Resérve die Qualität eines Kunstwerkes zuzuschreiben. Dieser wunderbar gedrechselten Balance aus Holznoten und Weinaromen, zwischen Mineralität und fein ziselierter Säure, zwischen verhallender Primärfrucht 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.

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

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 Kartoffelsorte1 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 Resérve aus dem Hause Siegrist
1 Flasche Mineralwasser (wirkt Wunder)

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



Sauvignon Blanc
Réserve



Sauvignon Blanc
Réserve
-MAGNUM-

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