Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

TAGLIATELLE ALLA NONNA

Beim mittäglichen Gedankenaustausch, welchem Weine demnächst ein Rezeptchen zu Gesicht stünde, brachte die Chefin den Grauburgunder Wollmesheim ins Spiel. Was liegt da näher, als zu diesem prächtigen Grauburgunder eine Variation einer klassischen Pasta alla Nonna, will sagen nach Großmutters Art, zu kochen. Damit das Naheliegende allerdings nicht ins Triviale abzugleiten droht, haben wir uns dem Wein entsprechend um höchste Qualität zu bemühen.

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 –

Zubereitung

Zuerst werden wir einige Salbeiblätter in wenig Öl frittieren und ein paar besonders schöne Walnußhälften anrösten. Beides dürfen wir bis zum Anrichten beiseite stellen. In dem Walnußpfännchen rösten wir danach die übrigen grob zerkleinerten Walnüsse mit etwas Salz an. Vorsicht – die Krümel brennen leicht an! In das Salbeiöl geben wir die Butter und den restlichen jetzt fein gehackten Salbei. Darin schmelzen wir unseren Gorgonzola und gießen die Sahne an. Salz wird kaum nötig sein, Muskatnuss sollte kultursensibel (also in der Pfalz ruhig ein bißchen mehr) darüber gerieben werden und mit dem Pfeffer verfahren wir je nach persönlichem Geschmack.
In der Zwischenzeit haben wir die Broccoli-Röschen mit kreuzweise eingeschnittenen Stielen gerade bißfest gedämpft und dürfen sie nun zusammen mit den gerösteten Walnußteilen vorsichtig unterheben. Wenn wir frische Tagliatelle verwenden, haben wir diese für nur wenige Minuten in heißem Salzwasser ziehen lassen und mischen sie nun ebenfalls mit Gefühl unter die Pastasoße.
Zum krönenden Abschluss dürfen wir die Teller mit den frittierten Salbeiblättern und den Walnußhälften anrichten. Wenn wir nun mit dem Grauburgunder Wollmesheim auf unsere Pasta alla Nonna anstoßen, werden wir hoffentlich feststellen, dass wir eine exzellente Grundlage für diese Symphonie aus Burgunderfrucht und Holzaromen gelegt haben. Sehr zum Wohl und guten Appetit!

Zutaten

Zutatenliste für vier Personen:
500 g Tagliatelle, bei frischen Nudeln ggf. etwas mehr
400 g Broccoli, der Strunk fällt noch weg,muss aber gemeiner Hand mitgekauft werden
150 g Walnußkerne, davon 16 schöne Hälften
200 bis 300 g Gorgonzola je nach gewünschter Intensität
16 formschöne Salbeiblätter plus ein paar beliebige
1 Becher Schlagsahne
Öl
Butter
Muskat, Pfeffer, Salz
1 - 2 Flaschen Pinot Gris Wollmesheim

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 Gris
Wollmesheimer



Pinot Gris
Wollmesheimer

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