Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

SAIBLING AUFRECHT ZU RISOTTO AUS GRÜNEM SPARGEL

Sommerfreuden

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

Bei einem namhaften Mitbewerber aus dem nördlichen Teil der Weinstraße ist eine Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay seit Jahren ein Erfolg. Seit kurzem regt sich auch in dieser Hinsicht etwas im Weingut Siegrist und ein hervorragender Essensbegleiter aus den gleichen Rebsorten wird aufs Parkett geschickt. Dort macht er nicht nur wegen seiner Zurückhaltung gegenüber den Speisen bei einem gleichzeitigen sehr angenehmen Mundgefühl eine super Figur.

Dem wollen wir ein Gericht beiseite stellen, das nicht mit kräftigen Aromen tönt, sondern bei dem der Genießer bewußt auf die Suche nach Feinheiten im Geschmack gehen kann. Saiblinge aufrecht mit Risotto vom grünen Spargel.

Wem die Forelle zu profan und der Lachs aus Gründen der Nachhaltigkeit zu heikel erscheint, der kommt schnell beim Saibling - vielleicht aus regionaler Zucht - an. Diesen werden wir heute aufrecht, so wie er einst schwamm, in der Röhre braten. Dazu stecken wir dem küchenfertigen Fisch nach dem vorsichtigen Salzen einen Zweig Rosmarin und eine längs halbierte Zitrone mit der Schale nach unten in den Bauch. Somit können die Fische mit etwas Olivenöl nebeneinander in einem großen (Glas-)Bräter mit Deckel bei ca. 160° C etwas 45 min im Ofen garen.

In der Zwischenzeit bereiten wir das - korrekterweise den - Risotto zu. Schnell ist eine Schalotte kleingehackt und in Butterschmalz zusammen mit dem Reis glasig gedünstet. Ob Arborio oder Carnaroli besser sei? Die Frage spaltet Italien seit Generationen. Wir wollen sie an dieser Stelle weise unbeantwortet lassen. (Obwohl jedem verständigen Menschen klar sein muß, daß selbstverständlich...den einzig möglichen Risottoreis darstellt. ;-)) Das Ganze mit genügend Weißwein ablöschen und dann wird über fast die gesamte Restgarzeit der Fische immer wieder eine Kelle warmer Gemüsefond, den wir idealerweise aus Suppengemüse selbst gekocht haben, angegossen.
Den grünen Spargel brauchten wir im Vorfeld nur im Bereich des unteren Drittels zu schälen und recht bißfest zu dämpfen. Die Köpfe trennen wir ab, um sie zu separieren, während wir die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. Wenn sie der Reis nun seinem Garpunkt nähert, aber noch deutlich Biß hat, mischen wir den geriebenen Käse dazu und heben die Spargelstücke vorsichtig darunter. Die Kunst besteht darin, wie bei der Cuvée eine gewisse cremige („schlotzige“ auf pfälzisch) Konsistenz zu erreichen, ohne die Struktur der Reiskörner aufzugeben. Die kalte Butter hat an dieser Stelle ihren großen Auftritt. Im Zweifel noch eine halbe Kelle Brühe – der Risotto zieht gerne nach und als krönenden Abschluß kommen die Spargelköpfe dazu. Mit frisch gemahlenen Pfeffer abschmecken. Ein paar Späne Hartkäse eigenen sich als Dekoration. Guten Appetit!

Zutaten

2 Saiblinge von kleineren oder einen von recht großen Ausmaßen
eine Zitrone, längs geteilt
1 - 2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer
etwas (Olivenöl)
eine Tasse Risottoreis
mindestens das 3fache an Brühe aus einem Bund Suppengemüse (+ etwas Spargelbrühe vom Dämpfen

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



Cuvée Chardonnay
& Weißburgunder

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