Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

GRÜNER SPARGEL MIT SCHWERTFISCH UND SALZMANDELN – ALLES NEU MACHT DER MAI!

Die Lebensäußerungen sowohl der Natur als auch unserer Kultur pflegen sich in Wellen und Zyklen auszudrücken. Trotz digitaler Überlagerung im Megahertz-Bereich verändern sich deren individuelle Wellenlängen nur wenig. Wenn nun den Scheiteln und Knotenpunkten dieser Wellen die Zeit gelassen wird, sich günstig zu überlagern, kann eine Harmonie entstehen, vielleicht etwas, das die Alten Griechen einen
kairós (etwa „rechter Augenblick“) nannten.
Somit ist der 2014er Heidenbäumel vielleicht gerade zur Spargelzeit 2016 in seiner Flaschenreife entsprechend ausbalanciert und gerundet, um ihn zum rechten Zeitpunkt zu genießen. Umgekehrt haben wir nun diesem wunderbar komplexen Riesling, mit einem Gericht vielschichtiger Aromen die Kulissen für seinen großen Auftritt zu schaffen – angesichts der hohen Weinqualität keine leichte Aufgabe!

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

Den Klassiker aus weißem Spargel, Schinken, Eierpfannkuchen und Sauce Hollandaise zu einem Silvaner als bekannt voraussetzend haben wir uns für eine Kombination aus Schwertfischsteaks, dem vitamin- und nährstoffreicheren grünen Spargel mit Butter und gehackten Salzmandeln und Salzkartoffeln entschieden. Dazu werden wir die Schwertfischsteaks nach alter Väter Sitte säubern, säuern, salzen: also waschen, trocken tupfen, in Zitronensaft wenden, salzen, mit Olivenöl beträufeln, etwas pfeffern und in dieser Marinade gekühlt ziehen lassen. An dieser Stelle dürfen wir nicht vergessen, den Riesling zu probieren, um eine erste Ahnung zu bekommen, was wir ihm im Konzert mit den Speisen alles zutrauen können.
Dann haben wir die Kartoffeln zu schälen, in dekorative Spalten zu schneiden und wie gewohnt in Salzwasser abzukochen. In der Zwischenzeit können wir den grünen Spargel einen Zentimeter kürzen, im Bereich seines unteren Drittels schälen und im Spargeltopf oder Dampfgarer wenige Minuten angaren.
Wenn es die Witterung zulässt, haben wir den Grill schon angeworfen, während wir die Kartoffeln noch zu schälen hatten, und legen jetzt die Schwertfischsteaks auf. Wir sollten den Fisch nur einmalig wenden, um ein Auseinanderfallen zu verhindern, das Ganze lieber zum Garziehen abdecken und nicht vergessen, den vorgegarten Spargel in einer Grillschale zum rechten Zeitpunkt dazuzustellen. Falls Petrus das Maiwetter mehr auf Menge ausrichten sollte und es häufig regnen lässt, können wir uns mit einer Pfanne auf dem Herd oder einem Tischgrill behelfen.
Zu guter Letzt müssen wir nur noch eine Handvoll Salzmandeln hacken, Butter über den heißen Spargel geben und mit den Mandeln bestreuen. Wenn wir jetzt mehrmals kleine Mengen vom Heidenbäumel nachschenken, können wir den vielen Nuancen nachschmecken, welche der Wein im Zusammenspiel mit den jeweiligen Komponenten unseres Gerichtes entfaltet. Viel Spaß und guten Appetit!

Zutaten

Zutatenliste pro Person:
300 g Schwertfisch oder anderer kräftiger fester Fisch
ein gutes halbes Pfund frischer gru ner Spargel
3 – 4 mittlere festkochende Fru hkartoffeln
eine Handvoll Salzmandeln (Mandeln ungeschält ohne Fett rösten und mit fein zerriebenem Meersalz salzen oder fertig kaufen)
Saft einer 1/2 Zitrone, Butter, Olivenöl, frischer bunter Pfeffer, Salz
Riesling Heidenbäumel 2014 nach Belieben

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



Leinsweiler Riesling
Heidenbäumel



Leinsweiler Riesling
Heidenbäumel
–M[illegible]M–

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