

Vom Schiefer

Niederhäuser Riesling
Nahe (2018)

Der Wein zum Gericht

Der Riesling „Vom Schiefer“ ist ein Charakterwein. Seine Trauben entstammen ausschließlich der Monopollage Niederhäuser Hermannsberg. Nur einen Steinwurf von der Kupfergrube entfernt, eröffnet sich hier eine eigenständige Rieslingwelt. Nuancenreich breitet der „Vom Schiefer“ sein Bukett aus. Der Duft von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und eine dezente Note von Feuerstein verwöhnen die Nase.

Am Gaumen entwickelt sich Würzigkeit, Frische und eine Fülle, die keine Schwere mit sich bringt, sondern die Leichtigkeit bewahrt. Am Ende stehen ein ausgewogenes Finish und ein langer Nachhall. Unglaublich klar und präzise macht unser „Vom Schiefer“ bei 12,5 Prozent Alkohol zu den Tagliatelle mit Fasane-Sot-l'y-laisse eine gute Figur.

Gut Hermannsberg
55585 Niederhausen
Tel: +49 (0) 6758 92500
info@gut-hermannsberg.de
gut-hermannsberg.de



Der Wein wurde
ausgesucht vom VDP.
Die Prädikatswein-
güter. vdp.de

Foto: Paul Jaroslowski



Tagliatelle mit Fasanen-Sot-l'y-laisse,

wildem Brokkoli und frittiertem Salbei

Zutaten für 4 Personen

600 g Fasanen-Sot-l'y-laisse/Pfaffenschnittchen	Für den Nudelteig:
12 Kirschtomaten	120 g Semola (Hartweizengrieß)
2 wilde Brokkoli	80 g Farina (Mehl, Typ 00)
1 Bund Salbei	2 Eier
1 Bund Frühlingslauch	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker	Salz
100 g Butter	
Öl	

Zubereitung

Für den Nudelteig alle Zutaten sorgfältig zu einem glatten Teig verkneten, in Folie einwickeln und mindestens 30 min ruhen lassen.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den wilden Brokkoli putzen, dabei 1 cm des Stiels abschneiden und die feinen Blättchen entfernen. Den Brokkoli in reichlich gesalzenem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Die Salbeiblätter in einer Pfanne mit heißem Fett oder der Fritteuse frittieren, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Tagliatelle den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen. Die Teigplatte mit Mehl bestäuben und in ca. 5 mm breite und 20 cm lange Streifen schneiden. Die Tagliatelle-Streifen ca. 3 min in Salzwasser kochen.

Die Fasanen-Sot-l'y-laisse in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Öl kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den wilden Brokkoli und die Kirschtomaten hinzugeben und kurz mitbraten.

Die Tagliatelle abschütten und mit in die Pfanne geben.

Den Frühlingslauch in Ringe schneiden und mit der Butter hinzugeben. Kurz durchschwenken, bis die Butter geschmolzen ist und sich um die Tagliatelle gelegt hat.

Die Tagliatelle in einem tiefen Teller anrichten und mit dem frittierten Salbei garnieren.



Viktoria Fuchs, Romanikhotel Spielweg, Münstertal

Foto: Sebastian Fuchs

Klein, aber fein

Sot-l'y-laisse, auf Deutsch Pfaffenschnittchen oder -stückchen genannt, ist in Deutschland als Delikatesse noch eher unbekannt. Die Übersetzung der französischen Bezeichnung bedeutet in etwa: Ein Narr, wer es liegen lässt. Das zeigt bereits, wie geschätzt diese Partie bei unseren westlichen Nachbarn ist, die nur aus diesem Wildbretbereich ganze Gerichte zubereiten. Denn wer weiß, wo sich das zarte Stück finden lässt, wird es wohl immer mit Genuss verzehren. Die Pfaffenschnittchen sitzen am Rücken oberhalb der Keulen in den Skelettmulden der Karkasse beidseitig der Wirbelsäule. Sie sind etwas dunkler als das Brust- oder Keulwildbret des Flugwildes.

Wer sich die Arbeit macht, die Pfaffenschnittchen beim Zerlegen auszulösen, wird von dem hervorragenden Geschmack überrascht sein. Sie eignen sich nicht nur zum Kurzbraten, sondern lassen sich auch schmoren und bleiben saftig.