

Fisch liebt auch Rotwein

Was vor Jahren noch als kulinarische Sünde galt, ist mittlerweile salonfähig geworden. Die Kombination von Rotwein und Fisch lässt heute keinen Genießer mehr die Nase rümpfen. Neue Horizonte tun sich auf.

Vergessen Sie die alten Vorschriften und lassen Sie sich inspirieren.

Wir liefern Ihnen die Zutaten.

PETRA BADER

Wir sitzen gemütlich am Tisch eines wunderbaren Restaurants und bestellen. Mein Gegenüber ordert einen in Kräutern gebratenen Wolfsbarsch und dazu ein Glas Pinot Noir, leicht gekühlt.

Angesichts einer derart selbstbewussten Bestellung hätte es vor Jahren noch den Sommeliers heimischer Restaurants reihenweise die Sprache verschlagen.

Was damals in der kulinarischen Auseinandersetzung von Wein und Speisen als strikte „No-No“ galt, ist mehr als salonfähig geworden.

Die Rede ist von der Kombination von Fisch mit Rotwein.

Früher war das Glas Weißwein zum Fischgericht die allein gültige absolute Wahrheit. Mittlerweile hat der Genießer seinen Horizont erweitert.

Natürlich bleibt die Allianz von Weißwein und Fisch immer ein heißer Tipp.

Oder könnten Sie sich zu einem hauchzart gedämpften Saibling etwas anderes vorstellen als einen ebenso hauchzarten Weißwein, vielleicht einen leichten Riesling?

Und was wären Austern aus dem französischen Arcachon ohne einen erfrischenden mineralischen Chardonnay?

So muss nicht jede kulinarische Weisheit über Bord geworfen werden, um einen neuen Fisch zu fangen.

Besonders in der Gastronomie ist heute die Offenheit für Rotwein und Fisch gang und gäbe. „Wünscht ein Gast Rotwein zum Fisch, werden wir ihm eher ein Fischgericht zum Rotwein zusammenstellen, als ihm das auszureden“, ist immer wieder von engagierten Köchen zu hören.

Angenehm also, dass pas-



Zweigelt eignet sich gut als Fischbegleiter: der Wein aus dieser Traube hat eher wenig Tannin und ist schön fruchtig.

Bild: SN/BADER

sionierte Rotweinfans in der Zeit der Heringsschmäuse und Fischwochen ihrem Lieblingstropfen nicht untreu werden müssen.

Aber: wie kann die gelungene Kombination von Rotwein und Fisch aussehen?

Das Geheimnis liegt darin, die verschiedenen Aromen so zu kombinieren, dass eine neue Geschmacksfülle entsteht.

Je herzhafter der Fisch, umso besser stehen die Chancen für Rotwein.

Mittelmeer- und Atlantikfische schmecken in der Regel intensiver als ihre Verwand-

ten aus dem Süßwasser. Sie bieten dem Roten ein ausreichendes geschmackliches Gegengewicht.

Vorsicht ist bei Krustentieren und Muscheln geboten. Ihr eiweißreiches süßliches Aroma gestaltet sich mit Rotwein eher störend.

Eine Ausnahme sind mediterran gebratene Krustentiere, etwa die klassischen Scampi in Olivenöl, Knoblauch und Kräutern.

Achtung bei stark geräucherten Fischen:

Sie können, gemeinsam mit Rotwein genossen, einen unangenehmen, metallischen

Nachgeschmack hinterlassen.

Fast noch wichtiger als das Grundprodukt ist dessen Zubereitung, die Beilagen und die Saucen.

Nehmen wir einen Steinbutt – entweder zart gedämpft mit feinem Gemüse angerichtet oder als zweite Variante in Kräutern gebraten mit Pilzen und Balsamico-Jus.

Unterschiedlicher könnte das Endprodukt kaum sein, und auch die Weine nicht, die dazu passen.

Zum gedämpften Gericht wird sich etwa ein ruhiger klassischer Weißburgunder anbieten. Angesichts der ge-

bratenen Variante würde er aber schlichtweg untergehen.

Optimaler Partner des Rezeptes mit den kräutrigen und röstigen Noten ist Rotwein.

Wer bei der Weinkombination zu statisch denkt, verzichtet auf einen spannenden Teil des genusslichen Vergnügens.

Für alle, die sich mit der Vorstellung von Rotwein und Fisch schwer tun, kann der Umweg über einen Rosé führen. Ein durchaus angenehmer Kompromiss.

Und wem jetzt das Wasser im Mund zusammenläuft, für den gibt es noch eine weitere

Grundlagen

Was ist zu berücksichtigen, um nicht total danebenzugreifen? Es gibt einige ganz konkrete Prinzipien bei der Auswahl der richtigen Fischgerichte zum Rotwein.

Allgemein sollten beim Einkauf festfleischige Fische die erste Wahl sein. Ein Waller oder Huchen lässt sich leichter als ein Kabeljau oder Heilbutt braten. Weiters ist es sinnvoll den Fisch mit der Haut zu braten, so dass sein Aroma besser erhalten bleibt.

Fische, die pochiert oder in der Folie gegart werden sind wegen ihres feinen Geschmacks schwierig mit Rotwein zu kombinieren – außer es wird die richtige Sauce dazu gereicht. Eine leichte Kalbs-Jus oder Schalotten in Rotwein eingekocht liefern das Tüpfelchen auf dem i für eine perfekte Liaison mit einem Roten. Fehl am Platz sind helle mit Zitrone abgeschmeckte Buttersaucen.

Sehr mutige Köche können auch Fleisch und Fisch in einem Gericht zusammenbringen – ein gebratener Steinbutt mit gebackenem Kalbskopf – eine Sensation.

gute Nachricht. Denn nicht nur aus genießerischer Sicht

ist die Kombination von Rotwein und Fisch ein Volltreffer. Auch die Gesundheit ist dankbar.

So haben Experten vom medizinischen Erasmus Zentrum in Rotterdam herausgefunden, dass bei einer durch die Mittelmeer-Diät inspirierten Ernährungsumstellung

das Risiko einer Herzerkrankung um 76 Prozent sinkt und die Lebenserwartung um etwa fünf Jahre steigt. Also legen Sie sich vier Mal pro Woche Fisch auf den Teller und trinken Sie täglich ein gutes Achterl Rotwein.

WAS SONST noch wichtig ist

Welcher Wein?

Doch eignet sich jeder Rotwein als Begleiter zum Fisch?

Nein, aber die heimischen Weine bieten eine perfekte Auswahl, da sie üblicherweise weniger tanninbetont und streng auftreten.

Fisch braucht milde Tannine im Wein. Vor allem frische junge Tropfen mit geringem Gerbstoffgehalt und lebendiger Frucht erfüllen die Voraussetzungen als Fischbegleiter sehr gut.

Blafränkisch, Zweigelt, Portugieser, St. Laurent und Pinot Noir sind in diesem Segment zu finden.

Die fruchtige Fülle dieser Rotweine kommt besonders gut leicht gekühlt zum Ausdruck. Am besten sind unkomplizierte Weine, die nicht oder nur dezent im Barrique ausgebaut worden sind. So bleibt die Frucht im Vordergrund.

Probieren Sie etwa einen Blafränkisch Goldberg von Silvia Heinrich aus Deutschkreuz mit einem gebratenen Neusiedlersee Zander auf Rotweinschalotten oder gegrillten Tunfisch mit Rataouille und dazu einen St. Laurent von Leopold Auer in Tattendorf.

Beilagen und Kräuter

Aber auch bei den Beilagen und Kräutern gilt es, einiges zu beachten. Sie sind die vielfach unterschätzten Aromenlieferanten des Gerichtes und haben entscheidenden Einfluss darauf, welcher Wein ins Glas kommen sollte.

So passen kraftvolle, mediterrane Kräuter, wie Rosmarin oder Thymian, die zum Braten und Würzen

des Fisches dienen, besser zu Rotweinen, weil sie stark aromatisierend und herzhaft wirken.

Zarte oder exotische Kräuter wie Koriander oder Zitronengras sollten bei der Zubereitung eines „rotweingeeigneten“ Fischgerichtes nicht mit in die Pfanne.

Sie geben dem Fisch erfrischende und eher liebliche Aromen, die besser als Begleiter für Weißweine

auftreten. Ebenso wenig passend ist wegen ihres süßlichen Geschmacks Gemüse wie Karotten, Erbsen, aber auch weißer Spargel oder Stangensellerie.

Wahre Schmeichler für Rotwein sind hingegen Linsen, Bohnen, geschmorter Paprika, Mangold oder Spinat.

Herrlich sind auch Schwammerl in allen Variationen.



Fruchtbetonte und leicht gekühlte Rotweine passen ausgezeichnet zu Fischgerichten.

Bild: SN/DPA

Ihre Weintermine

Burgenland

10.3. Käse & Wein - Seminar im Weinkulturhaus Gols, Info Tel.: 02173/20039

Carnuntum

9.3. Weinverkostung in der Arbeiterkammer, Hainburg, Info Horst Pelzmann 0699/3132175

Donauland

23.2. Ball der Oenologen und Pomologen der HLB für Wein- und Obstbau am Rathausplatz, Klosterneuburg, Info Tel.: 0699 11833907

Kremstal

17.3. „Weinverkostung“ in Rohrendorf/Krems, Info Tel.: 0664/3142992, Tab.winemanagement@aon.at

Niederösterreich

1.3. „Unterschiedliche Flaschenverschlüsse - gibt es einen merklichen Unterschied?“ in der Niederösterreich Vinothek, Wien, Info Tel.: 0664/5027607 http://www.vinoe.at

Thermenregion

8.3. Rotweine im Trend in der Badener Hauervinothek, Info Weinbauverein Baden, Tel.: 02252/45640 http://www.hauervinothek.at

Weinviertel

1.3. Weinviertel DAC Erstpräsentation in der BA-CA Halle, Gasometer, Wien, Info http://www.weinvierteldac.at

2.3. Weinkulinarium in der Hauervinothek, Retz, Info Otto Axenkopf Hauervinothek, weinschloessl@aon.at http://www.tiscovers.com/axenkopf

10.3. Jungweinverkostung in den Kellergassen in Jedenspeigen, Info Michael Müller Tel.: 0650/5808653

Wien

8.3. Grüner Veltliner-Verkostung im Museumsquartier Wien, Info http://www.weintage.at

Seminare für Weinliebhaber: Das vollständige Seminarprogramm können Sie bei der Weinkademie Österreich kostenlos anfordern, Info Tel. 02685/68 53 od. 02732/87612 www.weinkademie.at

Weitere Veranstaltungen rund um den Wein finden Sie unter www.weinausosterreich.at

www.weinausosterreich.at

