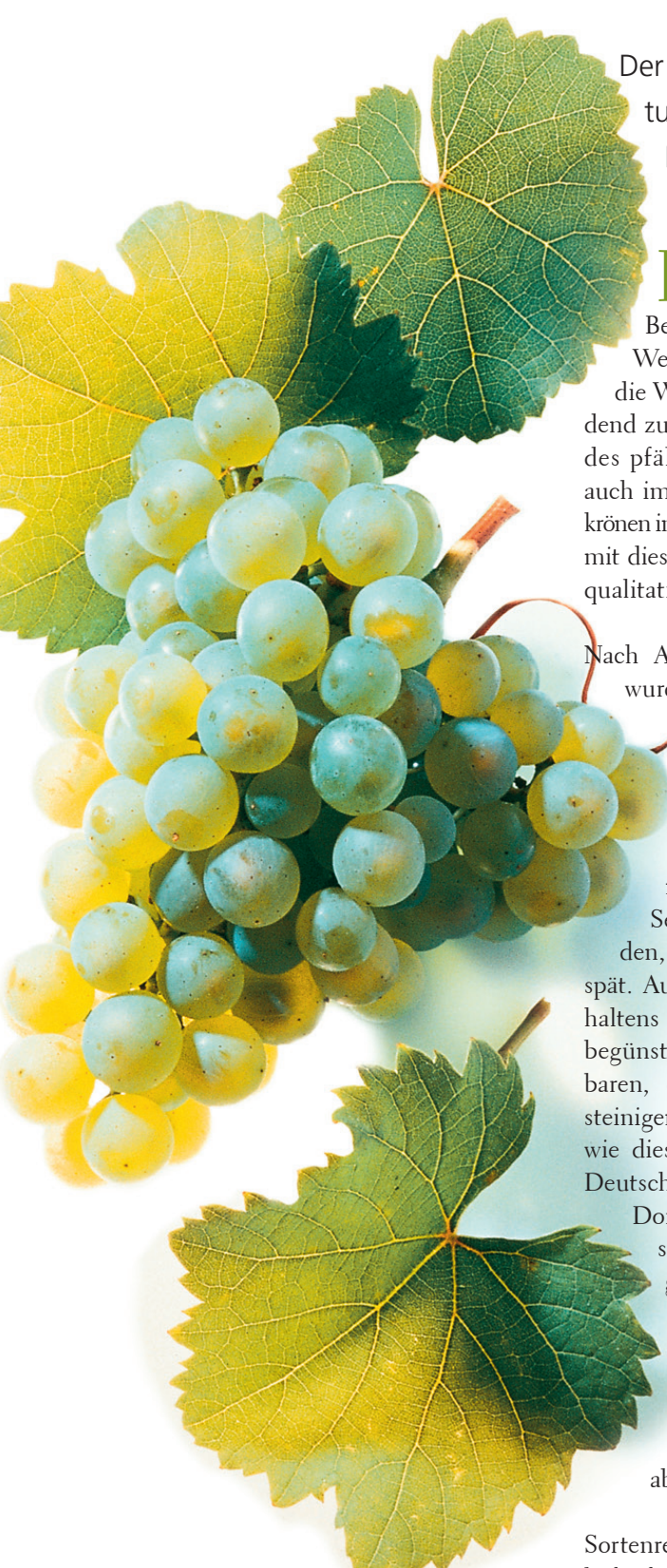


Seine Majestät, der



Der Riesling gehört zu den edelsten Rebsorten. In der Fachliteratur wird er als "König der deutschen Weine" beschrieben, die Pfalz ist seit 2008 das größte Riesling-Anbaugebiet der Welt.

Die große Tradition des Pfälzer Rieslings ist im Bereich Mittelhaardt-Deutsche Weinstraße gegründet worden, und die Weine von dort tragen entscheidend zum internationalen Renommee des pfälzischen Weinbaus bei. Aber auch im Bereich Südliche Weinstraße krönen immer mehr Winzer ihr Sortiment mit dieser Rebsorte und erzielen damit qualitativ hervorragende Ergebnisse.

Nach Ansicht vieler Ampelographen wurde der Riesling aus Wildreben des pfälzischen Auwaldes ausgelesen. Der Riesling ist robust und widerstandsfähig; er hat große, dunkelgrüne, fünfplappige, derbe Blätter mit großem Formenreichtum.

Seine Trauben mit kleinen, runden, grüngelben Beeren reifen sehr spät. Aufgrund dieses Vegetationsverhaltens wird er nur dort angebaut, wo begünstigte Lagen mit leicht erwärmbaren, durchlässigen und zum Teil steinigen Böden zusammentreffen, wie dies am Haardtrand entlang der Deutschen Weinstraße der Fall ist.

Dort bringt der Riesling bei durchschnittlichen und gleichmäßigen Erträgen Trauben, die über feine Fruchtsäuren und Aromastoffe verfügen. Die dicken, schaligen und vergleichsweise großkernigen Rieslingbeeren sind schlechte Esstrauben, aber hervorragende Weintrauben.

Sortenreine Rieslingweine sind herzhaft fruchtig und bestechen durch

eine nervige Säure. Ihr elegantes Bukett erinnert bisweilen an den feinen Duft von Pfirsichen. Die Säure verleiht ihnen Frische und eine überdurchschnittliche Lagerfähigkeit. Auf leichteren Böden zeigen sie mehr Rasse und eine exzellente Frucht; auf schweren Böden werden sie kräftiger, markanter und körperreicher.

Die große Aufmerksamkeit, die der pfälzische Weinbau dem Riesling widmet, zeigt sich nicht zuletzt bei den Prämierungsergebnissen der rheinland-pfälzischen Landwirtschaftskammer. So war von den mehr als 6000 Pfälzer Weinen, die alljährlich bei diesem Qualitätswettbewerb angestellt werden, jeder vierte ein Riesling. Keine andere Rebsorte erreicht auch nur die Hälfte dieses hohen Anteils. Das belegt nicht zuletzt die Prädestination des Rieslings zur Erzeugung von Spitzenweinen. Auch bei der Herstellung von qualitativ hochstehenden Winzersekten spielt der Riesling als Grundwein in der Pfalz die dominierende Rolle.

2010 waren in der Pfalz als weltgrößtem Riesling-Gebiet mehr als 23 Prozent der 23.461 Hektar Rebfläche mit Riesling bestockt (5541 Hektar). Die Zahl der Rieslingstöcke nimmt weiter zu und liegt jetzt bei mehr als 20 Millionen. Keine andere Rebsorte hat vergleichbare Zuwachsraten zu verzeichnen. Damit ist der Riesling, der in Deutschland schon seit über 500 Jahren angebaut wird, in der Pfalz die wichtigste Sorte mit weiter exzellenten Zukunftsaussichten.

er Riesling

Gebrautes Seezungenfilet mit Weißweibuttersoße, aromatisierte Kürbiskerne und Kürbis-Risotto

Zutaten

- ½ Liter Gemüsebrühe
- 2 Schalotten, geschält und fein gewürfelt
- 2 EL Butter
- 300 g Reis (Arborio oder Milchreis)
- 200 ml Weißwein trocken
- 300 g Kürbisfleisch, z.B. Hokkaido, klein geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Kürbiskerne, gehackt
- 50 g frisch geriebener Parmigiano Reggiano
- 8 Seezungenfilets

Zubereitung

Die Gemüsebrühe erhitzen. Die Schalottenwürfel in 1 EL Butter andünsten, den Reis dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze glasig dünsten, mit dem Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Nach und nach die Brühe dazugießen. Die Flüssigkeit zwischendurch unter Rühren einkochen lassen. Falls nötig, etwas heißes Wasser hinzufügen. Das Risotto sollte feucht und cremig sein. Die Reiskörnchen müssen noch einen leichten Biss haben. Kurz vor dem Garwerden des Reises die Kürbiskerne in Olivenöl in einer Pfanne leicht anrösten, das Kürbisfleisch dazugeben und vier Minuten garen lassen. Den Risottoreis mit dem Kürbis vermengen, den Parmesankäse darüber reiben. Dann das Seezungenfilet leicht melieren und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten ca. zwei Minuten in Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer würzen, nach Wunsch etwas Zitronensaft darüber geben.

Zutaten für die Rieslingsoße

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Meersalz
- 2 EL Olivenöl
- 100ml Riesling
- 100ml Fischfond (oder Gemüse- oder Hühnerfond)
- 50 g Sahne

Für die Soße die kleinen Zwiebeln sehr fein schneiden. Die Knoblauchzehe entkeimen, zwei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, dann eiskalt abschrecken. Beides in zwei Esslöffel Olivenöl nur ganz leicht andünsten. Mit drei bis vier Esslöffel Wasser ablöschen, alles einkochen lassen und dann guten Riesling, etwas Salz und Fond (am besten Muschelfond) dazugeben. Bei geschlossenem Deckel die Soße eine halbe Stunde köcheln lassen. Anschließend im Mixer sehr fein pürieren, durchs Haarsieb passieren und in einem kleinen Topf bereitgehalten.

Zum Schluss alles auf einem Teller anrichten: das Risotto in der Mitte, das Seezungenfilet leicht an das Risotto anlegen und mit der Rieslingsoße überziehen.

Guten Appetit!