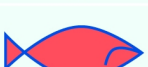
deutschesee®
Fischmanufaktur

WELCHER WEIN ZU WELCHEM FISCH?

Dieses Dokument wurde über Blogfood.de heruntergeladen.

FISCHZUBEREITUNG	Schaumweine Sekt, Crémant, Champagner, Cava, Prosecco frizzante, Spumante	Weiß, trocken, frisch Riesling, Sauvignon Blanc, Sancerre, Chenin Blanc, Entre-deux-Mers, Grüner Veltliner, Welschriesling, Vinho Verde	Weiß, trocken, mild Muscadet, Grauburgunder, Stahltank Chardonnay, Albarino, Rivaner, Silvaner	Weiß, kräftig Barrique Chardonnay, Chablis Premier Cru, Pouilly Fuissé, Pouilly Fumé, Riesling Spätlese, Greco di Tufo, Muskateller Spätlese, Scheurebe, Weißburgunder	Weiß, halbtrocken Riesling, Silvaner, Rivaner, Welschriesling	Rosé White Zinfandel, Spätburgunder, Tempranillo, Côtes de Provence	Rot, leicht Leichte Rotweine ohne Holzausbau: Pinot Noir, Bandol, Gamay, Zweigelt
kalt serviert							
roh Der Fisch wird weder gegart noch mariniert. Er hat ein pures, oft angenehm mineralisches, unverfälschtes Aroma, wird gerne mit leichten Soßen, frischen Kräutern und Gemüsen oder pur (Austern) serviert. Beispiele: Sushi, Sashimi, Austern							
mariniert Der Fisch zieht in einer Marinade, häufig eine Kombination aus Öl, einer Säurekomponente wie Zitrussäfte oder milde Essige, Kräutern und Gewürzen. Das Aroma ist mild und leicht säurehaltig. Beispiele: Thunfisch, Makrele, Lachs							
geräuchert Der Fisch erhält ein rauchig-würziges Aroma, abhängig von der Räucherholzart. Da meist Fische mit einem relativ hohen Fettanteil geräuchert werden, hat das Produkt einen angenehmen Schmelz. Beispiele: Lachs, Heilbutt, Saibling							
gebeizt Der Fisch wird mit Salz, Zucker, Kräutern und Gewürzen eingerieben und eingewirkt. Das Fischaroma ist eher unverfälscht und wird durch die würzenden Zutaten leicht unterstrichen. Beispiele: Lachs (Graved), Thunfisch, Forelle							
sanft gegart							
gedämpft Der Fisch wird besonders schonend zubereitet. Er gart über köchelndem Wasser oder einem aromatischen Sud. Der Fisch behält seinen authentischen Geschmack und hat meist ein mildes Aroma. Beispiele: Schellfisch, Saibling, Seezunge							
gedünstet Bei der Garung in einem abgeschlossenen Gefäß im "eigenen Saft" oder unter Zugabe eines leichten Suds oder etwas Weißweins, von Kräutern und ein wenig Butter werden die klaren Aromen des Fisches sanft unterstrichen. Beispiele: Heilbutt, Kabeljau, Lachsforelle							
gekocht Durch die sanfte Garung von Krusten- und Schalentieren in klassischer Court-Bouillon oder in mit Meersalz leicht gewürztem und mit Aromaten versetztem Wasser, kommt das typische, pure Aroma deutlich zur Geltung. Beispiele: Hummer, Krebse, Muscheln							
kräftig gegart							
gebraten Durch beim Braten enstehende Röststoffe in Kombination mit Aromaten wie Kräutern und Gewürzen erhält der Fisch mit oder ohne Haut einen kräftigen, aber balancierten Geschmack. Beispiele: Rotzunge, Loup de Mer, Seeteufel							
im Ofen gegart Unter Zugabe von Olivenöl und Kräutern entfaltet sich das authentische Aroma des Fisches differenziert und doch leicht. Perfekt für ganze Fische, deren Fleisch durch die Haut geschützt wird. Beispiele: Dorade, Steinbutt, St.Pierre							
frittiert In einem dünnen Teig (Backteig, Tempura ...) im Fett gebacken, wird der Fisch kross und knackig. Beispiele: Kabeljau (Fish & Chips), Rotbarsch							
gegrillt Über offenem Feuer gegart, entwickelt der Fisch intensive Röst- und Raucharomen, oftmals kombiniert mit ausdrucksstarken Kräutern und Gewürzen. Beispiele: Sardinen, Meerbarbe, Garnelen							

Vineyard weinhandel
www.vineyard-weinhandel.de

Legende: sehr empfehlenswert = / bedingt empfehlenswert = / nicht empfehlenswert =

© "Deutsche See" Fischmanufaktur · www.deutschesee.de