

Weinpaarung: Saibling- Escabeche mit Kartoffelvinaigrette und Manzanilla



Tipp von Britta Wiegmann



Der monatliche Tipp von Weinexpertin Britta Wiegmann. Heute: Silvio Germanns marinierter Saibling trifft trockenen Sherry.

Wissen Sie, was Escabeche ist? Das spanische Wort steht für eine Beize aus Essig und Gewürzen, in welche die Spanier traditionell Fisch einlegen. Früher diente die Methode zum Haltbarmachen: Der rohe Fisch wird durch die Säure des Essigs quasi gegart. Netter Nebeneffekt, der Fisch wird unglaublich zart und schmackhaft, die Fasern schmelzen geradezu im Mund. Allerdings: Einen Wein zu so viel Säure zu finden, ist fast Mission Impossible. Aber zum Glück nur fast. Der ideale Begleiter kommt, wen wundert's,



ebenfalls aus Spanien: Manzanilla. Das ist ein knochentrockener Sherry aus der Hafenstadt Sanlúcar de Barrameda, er duftet nach Nuss, Mandel, Kräutern, frischem Brot und Meeresbrise und schmeckt fast schon salzig am Gaumen. Sein Geheimnis: Wie alle trockenen Sherry-Typen besitzt er praktisch keine Säure. Darum passt er sogar zur Essigmarinade. Zusammen mit Silvio Germanns delikater Saibling-Escabeche: ein Traumpaar. Tipp: Zwängen Sie ihn bloss nicht in die fingerhutartigen Gläser, die Ihre Grosstante in den 50ern benutzte! Das Erfolgsrezept: eiskalt in ganz normalen Weingläsern servieren.