

Silvaner

Moderne Tradition



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de

Silvaner

CHARISMATISCH UND VIELSEITIG

Der Silvaner ist eine spannende Rebsorte, schon um seine Herkunft ranken sich Legenden. Ob er ursprünglich aus den Karpaten stammt, worauf die Namensverwandtschaft mit Transsilvanien hindeutet, oder aus Österreich, wie heutzutage eher angenommen

wird, ist aber nebensächlich. Wichtiger ist, dass er Mitte des 17. Jahrhunderts seinen Weg nach Deutschland fand. Der Nachweis scheint jedenfalls erbracht, dass die erste Rebe vom fränkischen Obereisenheim nach Castell gebracht und dort am 10. April 1659 gepflanzt wurde. Wenige Jahre später wuchs der Silvaner schon in ganz Deutschland.

Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts war der Silvaner in fast allen Anbaugebieten die wichtigste Rebsorte. In Deutschland waren 1964 noch 28 Prozent der Rebfläche mit Silvaner bestockt, heute hat er nur noch einen Anteil von rund fünf Prozent. Aber weniger ist oft mehr: Ertragsreduktion und sorgfältiger Anbau entlocken dem Silvaner eine Komplexität und Tiefe, die sogar einem Großen Gewächs zur Ehre gereicht.



Das Aroma des Silvaners erinnert an Kräuter, aber auch an den Duft von Birne, Heu und nasser Erde. Außerdem zeigt er auf ganz besondere Weise die Besonderheiten des jeweiligen Bodens, auf dem er wächst. Auf sandigen oder lehmigen Böden wird er zu einem leichten Wein mit zartem fruchtigen Duft und dezenter mineralischer Note – ein wunderbarer Begleiter zu Gemüsegerichten. Auf schweren Böden zeigt er eine vollmundige Eleganz mit erdigen Noten. In Beeren- und Trockenbeerauslesen kann der Silvaner mit raffiniertem Süße-Säure-Spiel punkten und seine typischen Aromen nach Birne, Quitte, Stachelbeere, Heu und Minze vollendet ausspielen.

Silvaner ist ein perfekter Partner zu Speisen. Mit den verschiedenen Spielarten lässt sich vom Aperitif bis zum Dessert ein ganzes Menü begleiten. Zur Begrüßung oder kleinen Häppchen passt zum Beispiel ein erfrischendes Glas Silvaner-Winzersekt. Zur leichten Vorspeise – etwa einer Fischmousse oder einem leichten Salat aus gegartem Gemüse – ist eine der leichten Silvaner-Spielarten ein Genuss. Wenn es zum Hauptgang Geflügel gibt, ein Ragout aus Süßwasserfischen oder einen Kalbsbraten – eine wunderbare Sache mit einem der kräftigen Silvanertypen. Und zum süßen Abschluss passt eine süße Beeren- oder Trockenbeerauslese natürlich perfekt!

Serviertemperatur: 7 bis 9 °C



Lachsrollchen mit Spargelcreme

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g geräucherter Lachs, 200 g Spargel, 150 g Frischkäse, 1 Blattsalat der Saison, 2 EL Schnittlauchröllchen, 2 EL Öl, 1 EL Essig, 1 TL Senf, schwarzer grober Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG

1. Den Spargel putzen, in Salzwasser weich kochen und gut abtropfen lassen.
2. Spargel im Mixer pürieren und mit dem Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Ein ca. 40 cm langes Stück Klarsichtfolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Mit grobem schwarzem Pfeffer bestreuen und den Lachs auf einer Größe von ca. 15 x 25 cm so verteilen, dass eine geschlossene Fläche entsteht. Etwas andrücken.
4. Mit einem Spatel die Spargelcreme und die Schnittlauchröllchen auf dem Lachs verteilen.
5. Die Klarsichtfolie auf einer Seite anheben und den Lachs zu einer Roulade aufrollen.
6. Die Lachsrolle fest in die Klarsichtfolie einwickeln und für 2 Stunden in den Kühlschrank oder für ½ Stunde ins Gefrierfach legen.
7. Den Salat putzen und waschen und aus Essig, Öl, Senf, Salz und 1 EL Wasser eine Vinaigrette rühren.
8. Die Lachsrolle in Scheiben schneiden und auf einem Salatbett servieren.

Dazu passt frisches Baguette.





Weinempfehlung:
ein junger, frischer
Silvaner Classic
oder Kabinett



Weinempfehlung:
ein kräftiger,
erdiger Silvaner als
trockene Spätlese

Filet vom Zander auf Tomatenrisotto mit Bärlauchpesto & Kartoffelstroh

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für das Filet vom Zander: 4 Zander-Filets à 170 g, 2 TL Olivenöl, 1 TL Butter, Salz, Pfeffer

Für das Risotto: 250 g Risotto-Reis, 0,25 l trockener Silvaner, 0,25 l Gemüsebrühe, 80 g getrocknete Tomaten, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 1 EL kalte Butter, Salz, Pfeffer

Für das Bärlauchpesto: 1 Bund frischer Bärlauch, 0,1 l Sonnenblumenöl, 30 g geriebener Parmesan, 20 g Pinienkerne, Knoblauch nach Geschmack, Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstroh: 2 große Kartoffeln, 1 kg Pflanzenfett

ZUBEREITUNG

1. Für das Bärlauchpesto den Bärlauch putzen, klein schneiden und mit den anderen Zutaten im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. (Alternativ: Bärlauchpesto aus dem Glas)
2. Den Backofen auf 100 °C vorheizen.
3. Für das Kartoffelstroh die Kartoffeln schälen und mit einer Rohkostreibe zu dünnen Hobeln reiben. In heißem Pflanzenfett in der Friteuse oder in einem Topf goldbraun ausbacken. Im Backofen warm stellen.
4. Für das Risotto die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein hacken. Die Tomaten in feine Würfel schneiden. In heißem Olivenöl einige Minuten anschwitzen. Den Reis dazu geben, kurz mit anschwitzen und mit dem Silvaner ablöschen. Unter ständigem Rühren den Wein bei milder Hitze einkochen lassen. Danach portionsweise die Brühe zugeben – dabei immer warten, bis der Reis die Flüssigkeit fast eingesogen hat. Das Risotto ist fertig, wenn es cremig ist und noch ein wenig Biss hat. Vom Herd nehmen, ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen, die Butter zugeben und warm stellen.
5. Die Zanderfilets salzen und pfeffern und in einer Mischung aus Olivenöl und Butter nur auf der Hautseite ca. 3 Minuten braten. Dabei den Fisch mit einem Teller beschweren, damit er sich nicht wölben kann.
6. Das Risotto in der Tellermitte anrichten, den Zander daneben geben und mit dem Bärlauchpesto nappieren. Mit dem Kartoffelstroh dekorieren.



Hähnchenbrust in Silvanersauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Hähnchenbrustfilets, 400 g frische Champignons,
0,4 l Silvaner, 0,15 l Sahne, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen,
30 g Butterschmalz, 3 Eigelb, Salz, Pfeffer, 1 TL gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Die Hähnchenbrustfilets mit zerdrücktem Knoblauch, Salz und Pfeffer einreiben und in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten.
2. Geputzte, in Scheiben geschnittene Champignons und klein geschnittene Zwiebeln zugeben und mitschmoren lassen.
3. Den Silvaner zugeben und alles zusammen 15 – 20 Minuten auf kleiner Flamme dünsten. Sahne und Eigelb mischen und zum Schluss damit die Sauce binden (nicht mehr kochen lassen), abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.
4. Reis oder Laugengebäck und ein frischer Salat machen das Gericht komplett.

Weinempfehlung:
ein feinfruchtiger,
moderne Silvaner
mit ausgeprägter
Frucht und feinem
Säurespiel







Silvanercreme mit dunkler Schokolade

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g saure Sahne, 0,2 l Sahne, 100 g Puderzucker,
1 Pck. Vanillezucker, 0,2 l Silvaner, 2 EL Zitronensaft, 2 Blatt
Gelatine, 100 g dunkle Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Die saure Sahne mit dem Puderzucker, dem Vanillezucker, dem Silvaner und dem Zitronensaft verrühren.
2. Die Gelatine nach Vorschrift einweichen und unterziehen.
3. Die Schlagsahne steif schlagen.
4. Wenn die Creme anfängt zu gelieren, die steif geschlagene Sahne unterziehen und die Creme für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Die dunkle Schokolade mit einer Reibe grob raspeln oder mit einem scharfen Messer Borken abziehen.
6. Aus der Creme mit einem Löffel Nocken ausstechen, auf einem Teller oder in einem Glas anrichten und mit der Schokolade dekorieren.

Weinempfehlung:
eine edelsüße
Silvaner Auslese
oder Beerenauslese





WINE_{in}**MODERATION**

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

HERAUSGEBER:

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

info@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de