

B A D N
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

FEINER FISCH

**SEEZUNGE IN
RIESLING-SAHNESAUCE**

TOPFGUCKER

AUGUST 2016



TOPFGUCKER

32. WeinSommer am Katschhof

Do./Fr., 25./26. August,
16 bis 24 Uhr
Samstag, 27. August,
12 bis 24 Uhr
Sonntag, 28. August,
12 bis 21 Uhr

www.weinsommer.de/aachen

Gedicht für den Gaumen

Edle Tropfen aus Rheinland-Pfalz stellen sich Öchern vor – zum Trinken & Kochen

„**W**ein ist Poesie in Flaschen.“ Diese berühmte Hommage an den Rebensaft stammt aus der Feder des schottischen Schriftstellers Robert Louis Stevenson (*Dr. Jekyll & Mr. Hyde*). Was beweist, dass die Erzeugnisse aus saftigen Reben nicht nur in ihren Anbauländern auf großen Anklang stoßen. Glücklicherweise beherbergt Deutschland aber gleich mehrere Gebiete, in denen herrliche Trauben wachsen und unvergleichliche Weine entstehen – und das wohl renommierteste ist Nachbar von Nordrhein-Westfalen: Rheinland-Pfalz mit den Regionen Ahr, Mittelrhein, Mosel, Nahe und Pfalz sowie Rheinhessen schenken eine große Vielfalt an weißen und roten Spezialitäten ein. Winzer sind mit ihrer *WeinSommer*-Tour von Donnerstag bis Sonntag, 25. bis 28. August, zu Gast in Aachen.

Rathaus, Dom und feine Weine

Auf dem Katschhof im Herzen der Stadt und mit Dom und Rathaus als Kulisse warten viele Dutzend Weine vier Tage darauf, entdeckt und *erschmeckt* zu werden. Um deren Vielfalt – auch beim Kochen, wie im BAD AACHEN-Rezept – erfahrbar zu machen und Genießern Hintergründe mitzuliefern, gestalten Experten und Kulturschaffende ein abwechslungsreiches Programm. So eröffnet eine Talkrunde mit Rheinhessen-Weinprinzessin Patricia Palums und Aachens Oberbürgermeister Marcel Philipp am Donnerstag den *WeinSommer* offiziell.

An allen drei folgenden Tagen können Genießler an geleiteten Themenverkostungen teilnehmen, etwa *Weißer Exoten – Ausgefallene Rebsorten im Glas* am Freitag von 16 bis 18 Uhr und *Leicht & Frisch – Terrassenweine für den Sommer* am Samstag von 15 bis 17 Uhr. Am Finaltag stehen Winzer ab 12 Uhr *Rede & Antwort*, ob es nun um Grundlegendes oder Detailwissen geht. Musikalische Leckerbissen, darunter die Live-Auftritte von Borderline (Do., 17 Uhr) und High Energy (Fr., 18 Uhr), begleiten die Angebote.

Eintritt frei! · Tel. 0 61 32/509-500 · www.weinsommer.de/aachen

BAD AACHEN EMPFIEHLT EIN REZEPT VON WIRTHS PR:

Seezunge in Riesling-Sahnesauce

Zutaten für vier Personen:

2–3 Schalotten, 1 EL Avocadoöl (z. B. *Neuseelandhaus*), 250 ml Riesling, 100 ml Kaffeesahne, 200 g Reis mit Wildreis, 1 TL Butter, etwas Salz, 4 Seezungenfilets à 200 g, Zitrone, 1 kleine Stange Lauch, 1 Möhre, 1 Stange Bleichsellerie, Gemüsebrühe.

Zubereitung:

Schalotten fein zerkleinern, in heißem Avocadoöl andünsten. Mit Riesling aufgießen, kochen und auf die Hälfte reduzieren. Kaffeesahne zugeben und die Sauce nochmals um die Hälfte reduzieren. Inzwischen den Reis mit etwas Butter in kochendem Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen. Die Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, leicht salzen und in etwas Wasser pochieren, anschließend in der Rieslingsauce einige Minuten ziehen lassen. Inzwischen das Gemüse putzen, waschen, klein schneiden, in der Gemüsebrühe garen. Die Fischfilets mit dem Gemüse in der Riesling-Sahnesauce anrichten, mit dem Reis servieren.

■ **Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Leser auch unter www.bad-aachen.net/**

