

# Welcher Wein zu welchem Fisch?

## (Fischmanufaktur deutschese)

Grundsätzlich gilt: Fisch und Wein gehören zusammen. Welcher Wein aber passt zu welchem Fisch? Diese Frage richtig zu beantworten, ist durchaus von entscheidender Bedeutung, schließlich rundet der richtige Wein das Geschmackserlebnis eines guten Essens erst vollkommen ab.

In der modernen Küche gibt es dankenswerter Weise immer weniger Konventionen. Vorschriften und Regeln der Vergangenheit geraten mehr und mehr in den Hintergrund, wodurch sich den Genießern mit einer Vielzahl von Variationsmöglichkeiten neue kulinarische Horizonte öffnen. Dennoch gibt es laut den Fischexperten von "Deutsche See" Fischmanufaktur auch für das Traumpaar „Fisch & Wein“ Leitlinien, die den Gastgeber dabei unterstützen, eine gelungene Kombination für seine Gäste auf den Tisch zu zaubern.

### Die Zubereitung entscheidet

Ein Fischgericht bietet je nach Zubereitungsart – gedünstet, gebraten, gedämpft, gegrillt usw. – einen typischen Geschmackseindruck. Die dazu gereichte Soße, ob fein und zurückhaltend, cremig mit Sahne oder mit kräftigen Gewürzen und Kräutern, kann wie jede Beilage den Gesamtgeschmack beträchtlich verändern. Allgemeingültig lässt sich sagen: Wird der Fisch in Kombination mit Weißwein zubereitet, ist der Weiße ein MUSS. Ebenso ist ein Rotwein Pflichtprogramm zu einem mit Rotwein verfeinerten Fischgericht.

### Fisch und Weißwein – die perfekte Liaison

Weißwein gilt bei Fisch normalerweise als die erste Wahl. In den meisten Fällen ist es auch nach wie vor so, dass zu einem Fischgericht ein entsprechender Weißwein passt. Bei der Auswahl des richtigen Weines sollte man grundsätzlich beachten: Zu kräftigen Gerichten gehören auch kräftige Weine, während ein leicht zubereitetes Gericht mit einem milderem Wein serviert wird.

Letztendlich kommt es also auf die Zubereitung an. Zu einem Fischgericht mit einer sehr aromatischen Soße, mit geschmacklich intensiven Beilagen wie beispielsweise Frühlingszwiebeln, Knoblauch oder Speck und zu **geräuchertem Fisch** sollte auch ein Wein gereicht werden, der eine gewisse Kraft ausstrahlt. Hier empfiehlt sich etwa ein buttriger Chardonnay oder ein leicht gekühlter, fruchtiger Spätburgunder.

Schonend und zurückhaltend gewürzter Fisch, wie gedämpfte **Seezungenröllchen** oder gedünsteter **Kabeljau**, verlangt nach einem neutralen, zarten oder blumigen Weißwein, der den Eigengeschmack des Fisches nicht überdeckt. Ein deutscher Riesling oder ein Sauvignon Blanc machen hier dem Fisch seine Spitzenposition nicht streitig.

Die filigranen Aromen von **Süßwasserfischen**, kombiniert mit einer leichten Soße und Gemüse, vertragen sich am Besten mit einem zurückhaltenden Weißweinpartner. Für Krusten- und Schalentiere eignen sich auch Sekt, Prosecco oder ein feiner Champagner.

### Rotwein zu Fisch? Ja, aber ...

Bei der Kombination Fisch & Wein ist die Regel „Fisch nur mit Weißwein!“ veraltet und nicht mehr gültig. Fisch, vor allem in gebratener oder gegrillter Form, liebt auch Rotwein. Eine gegrillte **Dorade** mit sommerlichem Gemüse oder ein mediterran gebratenes **Meerbarbenfilet** ergänzen sich hervorragend mit einem leichten, fruchtigen Rotwein.

Selbst ein gegrillter **Hummer** kann wunderbar mit einem Rotwein, wie dem Schwarzriesling, harmonieren. Auch **Garnelen**, auf dem Rost mit Knoblauch zubereitet, gehen mit einem leicht gekühlten, dezenten Rotwein eine perfekte Liaison ein.

Einige Regeln sollte man bei der Kombination von Fisch mit Rotwein allerdings beachten: Ein leichter, fruchtiger und gerbstoffarmer Roter ist der perfekte Partner, wie beispielsweise ein Spätburgunder oder ein Côtes du Rhone. Schwere Rotweine hingegen beeinflussen unter Umständen den Eigengeschmack des Fisches zu sehr.

**Thunfisch** lässt sich hervorragend mit Rotwein kombinieren. Dieser Fisch erlebt seit dem Aufkommen der asiatischen Küche in Europa einen regelrechten Boom und eroberte in vielen Variationen die Gaumen der Verbraucher. Er harmoniert mit einem frischen und fruchtigen Spätburgunder, der mit seiner Note von roten Früchten die geschmackliche Fülle des kraftvollen Thunfisches wunderbar ergänzt. Auch zu geräuchertem Fisch serviert man gern einen Spätburgunder.