

Fisch liebt auch Rotwein - Die Eröffnung neuer Genusswelten

Eine viel zitierte und immer noch fast ausschließlich praktizierte Regel bei der Kombination von Wein und Speisen lautet: „Weißwein zu Fisch“. Inzwischen weiß man jedoch, dass damit der Zugang zu neuen Genusskombinationen verschlossen bleibt. Fisch liebt (auch) Rotwein – diese Erkenntnis lässt sich mit vielen Rezepten nachvollziehen. Rotwein zu Fisch – eine viel versprechende Geschmacksallianz, die dem Genießer Pforten zu neuen Genusserelebnissen öffnet.

Natürlich behält die ursprüngliche Regel „Weißwein zu Fisch“ nach wie vor ihre Gültigkeit. Jedoch ist die bislang praktizierte Ausschließlichkeit keineswegs gerechtfertigt. Auch wenn die oft filigranen Aromen von Süßwasserfischen, zubereitet in milder Sauce und mit leichtem Gemüse, einen zurückhaltenden Weißweinpartner bevorzugen, kann jeder nachvollziehen, dass gegrillte und mit herzhaftem Knoblauch zubereitete Scampis mit leicht gekühlten fruchtigen Rotweinen eine köstliche Marriage eingehen können. Kräuter und Gewürze verleihen den Krustentieren eine neue Aromenfülle, die beispielsweise mit einem leichten trockenen Portugieser oder Trollinger angemessen begleitet wird.

Die richtige Wahl beim Fisch

Mittelmeer oder Atlantikfische sind in der Regel geschmacksintensiver und bieten dem Rotwein ein adäquates geschmackliches Gegengewicht. Fisch an der Gräte zubereitet (statt als ausgelöstes Fisch-Filet) ist herzhafter, saftiger und passt häufig besser zu Rotwein. Vorsicht bei Krustentieren und Muschelgerichten. Der eiweißreiche leicht süßliche Geschmack wird in Verbindung mit Rotwein als eher störend empfunden. Ausnahmen: Gegrillte Scampis oder Hummer. Ein Tabu zum Rotwein jedoch ist unumstößlich: Rohes Fisch, z.B. bei Sushi.

Quelle: Deutsches Weininstitut