

## Wein und Fisch

---



Fisch und Wein passen gut zusammen. Aber: Welcher Wein passt zu welchem Fisch? Diese Frage richtig zu beantworten, ist durchaus von entscheidender Bedeutung, schließlich macht ein gut gewählter Wein das Geschmackserlebnis eines Menüs zu einer runden Sache.

In der modernen Küche wird zum Glück immer weniger auf Konventionen gepocht: Traditionelle Vorschriften und Regeln geraten mehr und mehr in den Hintergrund, die Variationsmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt – Genießern öffnen sich immer neue kulinarische Horizonte.

Dabei kann es jedoch nicht schaden, sich an einigen Leitlinien zu orientieren, die wir hier für Sie zusammengestellt haben.

### **Gebraten, gekocht oder gegrillt?**

Fisch ist nicht gleich Fisch. Je nach dem, auf welche Weise er zubereitet wird, ob gedünstet, gegrillt, gebraten oder gedämpft, kann ein und derselbe Fisch durchaus sehr unterschiedlich schmecken. Abgesehen davon haben auch Beilagen und vor allem die Saucen einen wichtigen Einfluss auf den Geschmack-Gesamteindruck eines Menüs. Grundsätzlich kann man aber sagen: Ist bei der Sauce Weißwein im Spiel, sollten auch die Weingläser mit Weißem gefüllt werden – ist die Sauce rot, sollte Rotwein ausgeschenkt werden.

### **Fisch und Weißwein – die perfekte Liaison**

Zu einem Fischgericht mit einer sehr aromatischen Soße, mit geschmacklich intensiven Zutaten wie beispielsweise Frühlingszwiebeln, Knoblauch oder Speck und zu geräuchertem Fisch sollte auch der Wein eine gewisse Kraft ausstrahlen. Hier würde sich beispielsweise ein buttriger Chardonnay oder ein leicht gekühlter, fruchtiger Spätburgunder empfehlen.

Schonend und zurückhaltend gewürzter Fisch, etwa 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 beispielsweise ergänzen Fisch zu einem leckeren Menü.

Die zarten Aromen von Süßwasserfischen, kombiniert mit leichten Soße und Gemüsen, vertragen sich ebenfalls am Besten mit einem zurückhaltenden Weißwein.

Für Krusten- und Schalentiere eignen sich auch Sekt, Prosecco oder ein feiner Champagner.

### **Rotwein zu Fisch? Warum nicht!**

Dass Rotwein zu Fisch ein kulinarisches „No-Go“ ist, gilt schon lange nicht mehr. Fisch und Rotwein sind durchaus eine gute Kombination, vor allem, wenn es um gebratenen oder gegrillten Fisch geht: 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 beispielsweise einem Schwarzriesling harmonieren. Auch zu Garnelen, auf dem Rost mit Knoblauch zubereitet, schmeckt ein leicht gekühlter, dezenter Rotwein sehr gut.

Gelungen ist die Kombination von Rotwein und Thunfisch, er harmoniert hervorragend mit einem frischen und fruchtigen Spätburgunder, der mit seiner Note von roten Früchten den geschmacksintensiven Thunfisch lecker ergänzt.

Und übrigens: Als Getränk zu geräuchertem, paniertem oder gebratenen Fisch gilt auch ein Bier schon lange nicht mehr als ketzerisch, sondern schmeckt durchaus sehr lecker.