

WEINx1

DAS GENUSSMAGAZIN

Wir sind **VRM**

N° 1
Oktober 2022
Preis: 9,90 €



WEINGUT MOHR

LORCH / RHEINGAU

Immer der Nase nach, könnte die Devise im Lorcher Weingut Mohr heißen. In der Küche von Saynur Sonkaya-Neher duftet es nach Zimt, nach Koriander, nach Minze. Alles andere als typisch für den Rheingau, wo man eher einen Spundekäs mit Brezeln zum Riesling erwartet hätte. „Spundekäs hat meine Schwiegermutter gern gemacht“, sagt die gebürtige Türkin schmunzelnd. „Ich mag ihn auch, aber ich bereite ihn ein bisschen anders zu: aus Schafskäse und mit Walnüssen, Chili und Oliven, und serviere dazu Sesamstangen.“ Crossover der Generationen und Nationen in der Küche also. Nicht nur ihr Mann, der Winzer Jochen Neher, der das Weingut in der vierten Generation führt, liebt die orientalische Küche seiner Frau, auch die Gäste tun es. Das außergewöhnliche Angebot in der Straußwirtschaft des Weinguts hat kam so gut an, dass Saynur Sonkaya-Neher vor Jahren ihren ersten Kochkurs unter dem Motto „Komm türkisch kochen“ anbot. Das Konzept hatte Erfolg, ihre Kurse sind auf Monate hin ausgebucht. Bis



zu acht Teilnehmer dürfen mit der Chefin in der Weingutsküche schnippeln, würzen und kosten und dabei so manchen Kniff erlernen. Ihre pädagogische Ausbildung kommt der Erziehungswissenschaftlerin, die mit 20 nach Deutschland kam und ihren späteren Mann bei einer Weinprobe kennenlernte, dabei durchaus zugute. Das Kochen dagegen hat sie sich von ihrer Mutter und ihren Schwestern abgeschaut: „Ich war die jüngste Tochter von neun Geschwistern und habe immer für alle gekocht“, erzählt sie. „Mir hat es Spaß gemacht und allen hat es geschmeckt.“ Heute sieht sich die 54-jährige als Botschafterin zwischen zwei Kulturen. So verbindet auch eines ihrer Lieblingsrezepte Regionales mit Orientalischem: ihr Forellenfilet stammt von der Wisper, einem kleinen Flüsschen in der Nähe von Lorch. Sie kocht dazu ein Linsen-Möhren-Curry-Beet, würzt es mit Koriander und Granatapfelsenz: Ein Spiel der Aromen, am besten ergänzt mit einem feinherben Riesling. 1001 Nacht im Rheingau eben.



WISPERFORELLENFILET AUF LINSEN-, MÖHREN- CURRY-BETT

ZUTATEN:

1 Bund Lauchzwiebeln,
gesäubert und in dünne Ringe geschnitten
8 kleine Schalotten, geschält und fein gehackt
1-2 Möhren, gesäubert und in feine Würfel geschnitten
oder grob gerieben
2 kleine Knoblauchzehen
1 Bio-Zitrone, in Scheiben geschnitten
6-8 EL Olivenöl
6 EL Berglinsen
5 Stängel Koriander, fein gehackt
6-7 Stängel Petersilie
150 g Kirschtomaten
etwas Salz
etwas frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Granatapfelessenz
2-3 TL Curry
8 Forellenfilets
Weißes Backpapier

ZUBEREITUNG:

1. Berglinsen in einem Topf bissfest garen und abgießen.
2. Schalotten in 2 EL Olivenöl in der Pfanne anbraten, dann die Möhren dazugeben und 5-7 Minuten weiterbraten. Linsen unterheben.
3. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Curry und Granatapfelessenz würzen. Weitere 5-8 Minuten köcheln lassen, evtl. ein wenig Flüssigkeit nachgießen.
4. Zum Schluss frischen Koriander und Lauchzwiebeln unterheben, nach 3-4 Minuten vom Herd runter nehmen. Nun das Gemüse erkalten lassen.
5. Für jede Portion ein Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. In die Mitte eine Portion Möhren-Linsen-Gemüse geben (am besten direkt in 8 gleichmäßige Portionen teilen). Darüber die Forellenfilets legen, mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen. Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronenscheiben, Olivenöl und nach Wunsch gehackte Petersilie darüber verteilen.
6. Backpapier falten und fest verschließen, so dass keine Flüssigkeit entweichen kann. Alle Päckchen auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C, je nach Größe des Forellenfilets etwa 18-22 Minuten, garen.