

Wein & Spargel

Eine sinnliche Affaire



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de

Wein und Spargel

EINE SINNLICHE AFFÄRE

Wenn zum ersten Mal im Jahr der frische Spargel auf dem Teller duftet und sich dazu ein leichter Wein aus unseren Anbaugebieten im Glas entfaltet, hat der Frühling endgültig Einzug gehalten. Der aromatische Duft des Spargels und das anregende Bukett des Weins verbinden sich zu einem Fest für die Sinne.



Im Idealfall wachsen Spargel und Reben in unmittelbarer Nachbarschaft, wie beispielsweise in Rheinhessen, Baden, der Pfalz und Sachsen.

Wie wäre es beispielsweise mit einem filigranen Weißburgunder, der mit seinen feinen nussigen Noten förmlich darauf brennt, mit dem Spargel eine genüssliche Verbindung einzugehen? Ein dezent fruchtiger Müller-Thurgau / Rivaner verneigt sich galant vor dem edlen Gemüse, auch ein feingliedriger Silvaner aus Rheinhessen oder Franken ist zu den Spargelklassikern sehr zu empfehlen. Grundsätzlich sollten die Aromen im Wein dem delikaten Gemüse den geschmacklichen Vortritt lassen, dann gehen die Weine mit dem Spargel eine sehr harmonische Verbindung ein.



Kommen Kräuter ins Spiel, Estragon oder Kerbel beispielsweise, empfiehlt sich auch ein frischer Grauburgunder, der dem etwas ausdrucksvollerem Miteinander den letzten Pfiff verleiht. Riesling ist ebenfalls ein idealer Begleiter zu Spargel. Damit seine typische Säure nicht zu sehr auftrumpft, empfiehlt sich die halbtrockene Variante, beispielsweise aus dem Rheingau. Spargel und Fisch, etwa gebratener Lachs, Saibling oder auch Lachsforelle suchen ebenfalls gerne die Gesellschaft von Riesling.

Mildere Zubereitungsarten, leicht pochiert mit delikater Sauce serviert, sind wiederum perfekte Partner zu Silvaner und Weißburgunder. Auch badischer Gutedel zum Spargel ist ein Klassiker. Er ist besonders beliebt wegen seiner milden Säure und daher zu allen leichten Gerichten zu empfehlen.



Überbackener Spargel mit Bärlauch-Pesto

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg weißer Spargel, 1 Bund Bärlauch, 75 g Parmesan, 75 g Pinienkerne, 150 g geriebener Emmentaler, Olivenöl, Salz, 1 TL Butter

ZUBEREITUNG

1. Bärlauch, Knoblauch und Pinienkerne fein hacken, den Parmesan fein reiben. Alles im Mörser oder Küchenmixer bei geringer Geschwindigkeit pürieren, etwas Salz und das Olivenöl zugeben, bis eine cremige Masse entsteht.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. Spargel schälen und bissfest kochen, gut abtropfen lassen, in 4 Portionen in eine mit etwas Butter gefettete Auflaufform legen, mit der Bärlauchmasse bestreichen und mit dem geriebenem Emmentaler bestreuen. Auf der oberen Einschubleiste kurz überbacken.

Dazu passen neue Kartoffeln oder knuspriges Baguette.

Weinempfehlung:
Trockene Weine
mit Würze oder
Kräuternoten, etwa
Silvaner oder auch
Sauvignon Blanc







Weinempfehlung:
Ein leichter
Rivaner aus der
letzten Ernte, frisch
wie der Frühling,
mit zarten Aromen

Rucola mit grünem Spargel und Putenbrustfilet

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g grüner Spargel, 100 g Rucola, 400 g Putenbrustfilets,
200 g Kirschtomaten, 4 Eier, 1 EL Basilikum-Pesto, 1 TL Butter,
2 EL Olivenöl, 2 EL Weißwein-Essig, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen halbieren und zusammen mit 1 TL Butter in kochendem Salzwasser ca. 7 Min gar kochen. Das Spargelwasser beiseite stellen.
2. Die Eier fast fest kochen (das Eigelb sollte noch ein wenig weich sein), pellen und vierteln. Das Putenbrustfilet in Streifen schneiden.
3. Die Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten. Danach direkt etwas Fett in die Pfanne geben und die Putenbruststreifen anbraten. Diese anschließend warm stellen.
4. Das Pesto mit dem Weißweinessig, 5 EL von dem Spargelwasser, dem Olivenöl sowie Salz und Pfeffer in einer Salatschüssel zu einem Dressing verrühren.
5. Den Rucola waschen und zu dem Dressing geben. Die Kirschtomaten halbieren und ebenfalls in die Schüssel geben. Den Spargel und das Putenfleisch untermischen. Zum Schluss mit den geviertelten Eiern und den Pinienkernen dekorieren.

Dazu passt ein frisch aufgebackenes Ciabatta-Brot.



Spargel mit „Kratzete“

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg weißer Spargel, 200 g Mehl, 4 Eier, 0,15 l Milch, Butterschmalz zum Braten, 2 EL Butter, 1 Zitrone, Salz, eine Prise Zucker

Schnittlauchröllchen zum Garnieren

Für die Sauce: 150 g Butter, 0,05 l Sahne, 0,05 l Sekt, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl mit den Eiern, der Milch und einer Prise Salz zu einem glatten Pfannkuchenteig rühren. 30 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen den Spargel schälen und in Salzwasser mit 2 EL Butter und einer Prise Zucker bissfest garen. Gut abtropfen lassen und warm stellen.
3. Den Pfannkuchenteig portionsweise in heißes Butterschmalz gießen. Wenn die Unterseite angebräunt ist, mit Hilfe einer Gabel in Stücke „kratzen“. Fertig braten, bis die Stücke goldgelb sind.
4. Für die Sekt-Buttersauce die Sahne aufkochen, leicht einkochen lassen und die kalten Butterstückchen (walnussgroß) einrühren. Den Sekt zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Spargel auf vorgewärmten Tellern anrichten. Kratzete dazugeben, mit der Sauce beträufeln und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Weinempfehlung:
Ein milder und trockener Gutedel oder ein filigraner Kabinettwein vom Riesling oder Weißburgunder







Spargel-Risotto al Scampi

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g grüner Spargel, 200 g küchenfertige Scampis, 200 g Risotto-Reis, 0,25 l trockener Weißwein, 0,5 l Gemüsebrühe, 50 g Parmesan, 1 Zwiebel, 4 EL Olivenöl, 1 Dose Safranfäden, Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. In 2 cm lange Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen und abtropfen lassen.
2. Die Zwiebel in feine Spalten schneiden und den Knoblauch fein hacken.
3. 2 EL Öl erhitzen, Zwiebspalten, Knoblauch und Reis darin glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen. Etwas Brühe zufügen, aufkochen lassen und unter beständigem Rühren köcheln lassen. Nach und nach restliche Brühe angießen und jeweils einkochen lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen ist. Der Reis sollte innen noch „Biss“ haben.
4. Die Scampis waschen und den Parmesan reiben.
5. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scampis ca. 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Spargel, Scampis und Parmesan unter das Risotto rühren und servieren.

Weinempfehlung:

Ein Weißwein mit Schmelz wie Grauburgunder oder Chardonnay. Alternativ ein gut gekühlter, leichter Trollinger oder Blanc de Noir vom Spätburgunder





WINE_{in}**MODERATION**

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

HERAUSGEBER:

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

info@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de