WEINMANUFAKTUR

GENGENBACH · OFFENBURG

Unsere Spargel-Wein Rezepte

Grüner Silvaner mit Spargel und Lachs

Zutaten (für 2 Personen):
500 g Grüner Spargel
2 Stücke Lachsfilet à 150g
1/2 Bund Dill
1/8 L Grüner Silvaner
1/8 L Sahne
1 Schalotte
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Zucker
Butter

Zubereitung:
Spargel waschen und die holzigen Enden entfernen. Reichlich Wasser in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Salz, Zucker, Butter und einen Schuss Grünen Silvaner in das kochende Wasser geben. Darin den Spargel für ca. 15 Minuten bissfest garen und bis zum Servieren warm stellen.

Währenddessen Schalotte schälen und fein hacken. Mit ein wenig Butter in einem kleinen Topf glasig dünsten und mit einem 1/8 L Grünem Silvaner ablöschen. Den Wein fast vollständig einkochen lassen. Sobald der Wein verkocht ist die Sahne hinzugeben. Bei milder Hitze köcheln lassen bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Warm halten und kurz vor dem Servieren den Dill hacken und unter die Sauce geben. Lachs waschen, trocken tupfen, mit ein wenig Zitronensaft beträufeln, salzen und in einer Pfanne mit einer Flocke Butter von beiden Seiten anbraten und bei sanfter Hitze gar ziehen lassen.

Mit Spargel und Sauce servieren. Dazu den gekühlten Grünen Silvaner genießen.

Unsere Wein-Empfehlung:
„Klassik" Grüner Silvaner
Fessenbacher Bergle,
QbA halbtrocken
(Art.-Nr. 404011)

Weißer Burgunder und Spargel mit Pfannkuchen und Sauce Hollandaise

Zutaten (für 2 Personen):
je 1 Bund Spargel,
je 2 Scheiben Kochschinken

Für die Pfannkuchen:
150 g Mehl, 150 ml Milch, 2 Eier, sprudeliges Mineralwasser, etwas Salz, Butter zum Anbraten

Für die Sauce Hollandaise:
150g Butter, 2 Eigelb, 3 El Weißburgunder, 1 El Weißweinessig, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Für den Pfannkuchenteig Milch, Mehl und Eier verrühren. So lange Mineralwasser hinzugeben, bis ein flüssiger Teig entsteht. Den Teig mit einer Butter-Flocke in der Pfanne backen und von beiden Seiten leicht anbräunen. Im Ofen warm halten. Spargel waschen und die holzigen Enden entfernen. Reichlich Wasser in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Salz, Zucker, Butter und einen Schuss Weißburgunder in das kochende Wasser geben. Darin den Spargel für ca. 15 Min. bissfest garen und bis zum Servieren warm stellen.

Für die Sauce Hollandaise Butter in einem kleinen Topf vorsichtig schmelzen und klären. Eigelb über einem Wasserbad bei maximal 80°C mit Essig, Salz, Pfeffer und Wein aufschlagen. Sobald eine cremige Masse entstanden ist, tröpfchenweise die Butter hinzugeben. Sobald sich die Butter mit dem Ei verbindet, nach und nach mehr Butter in einem feinen Strahl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Pfannkuchen mit je einer Scheibe Schinken belegen, aufrollen und zusammen mit dem Spargel auf einem Teller anrichten.

Warm mit Sauce Hollandaise servieren. Dazu den Weißburgunder gekühlt genießen.

Unsere Wein-Empfehlung:
„Klassik" Weißer Burgunder, QbA trocken
(Art.-Nr. 905216)

Spätburgunder Rosé mit gegrilltem Spargel im Speckmantel

Zutaten (für 2 Personen):
24 Stangen Spargel, 24 Scheiben Frühstücksspeck, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Spargelstangen waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Abtrocknen und in Olivenöl wälzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 4 Stangen mit 4 Scheiben Speck zu einem Paket rollen.

Den Spargel zuerst kurz direkt angrillen und dann auf indirekter Hitze bei ca. 180°C gar ziehen lassen.

Guten Appetit! Dazu den gekühlten Spätburgunder Rosé genießen.

Unsere Wein-Empfehlung:
„Klassik" Spätburgunder Rosé, QbA trocken
(Art.-Nr. 939216)