



SPARGEL LIEBT SILVANER

MEDITERRANES SPARGELRAGOUT

Ein Rezept von Markus Söder, Restaurant Alter Esel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1000 g Spargel
- 1/2 Bio-Zitrone (Saft & Schale)
- 4 l Wasser
- 2 EL Salz
- 2 EL Zucker
- 1 Zwiebel
- 50 ml Olivenöl
- 300 ml Sahne
- 50 ml Weißwein
- 1/2 EL Speisestärke
- 2 EL Taggiasca-Oliven
- 4 EL halbgetrocknete Tomaten
- 1 BD Frühlingszwiebeln



ZUBEREITUNG

Den Spargel sorgfältig schälen und dabei die Schale für anderweitige Verwendung (z.B. Spargelsud, Spargelsuppe) aufheben.

Das Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen und mit dem Saft der Zitrone abschmecken. Die Schale der Zitrone mit einer feinen Reibe abhobeln und zur späteren Verwendung beiseite stellen.

Den Spargel knapp bissfest kochen, aus dem Fond nehmen, etwas abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Unterdessen die Zwiebeln fein würfeln und im Olivenöl farblos anschwitzen. Mit knapp der Hälfte des Kochfonds ablöschen und erneut aufkochen. Um ein Drittel reduzieren lassen, die Sahne angießen und nochmals aufkochen lassen. Die Speisestärke mit dem Weißwein anrühren, in die Sauce einrühren, aufkochen und diese dadurch sämig binden.

Die abgeriebene Zitronenschale, die Spargelstücke und die übrigen Zutaten zugeben, mit frisch gemahlendem schwarzem Pfeffer abschmecken und anrichten.

Dazu passt beispielsweise Bärlauchrisotto und gebratener Label-Rouge-Lachs.



WEINTIPP

Ortswein
Eleganter, nobler Charakter mit guter Struktur, lebendigem Biss durch nuancierter Säure, gerne auch ein Zarter Kuss von Holz

