



# SPARGEL LIEBT SILVANER

## SPARGELSALAT

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 Sonnenblumenöl
- 50 ml Weißweinessig
- 1 Bund Radieschen
- 1 Schale Kresse
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Bio-Eier

### 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 und direkt in eine Auflaufform geben. Unterdessen die Zwiebeln fein würfeln und in Sonnenblumenöl farblos anschwitzen. Mit etwa der Hälfte des Kochfonds ablöschen und erneut aufkochen.

Die abgeriebene Zitrone und den Weißweinessig zugeben. Das Ganze nochmals abschmecken und heiß über den Spargel geben.

Mindestens zwei Stunden - besser über Nacht - durchziehen lassen.

Den fertigen Spargelsalat temperieren lassen und auf vier Teller verteilen. Mit etwas Sud beträufeln und mit Schnittlauch, Kresse, Radieschen und gehacktem Landei garnieren.



### WEINTIPP

Gutswein  
Junger, fruchtbetonter, leichter Silvaner mit einer dezenten Süße, feiner Säure und belebender Kohlensäure



SILVANER HEIMAT SEIT 1659