



SPARGEL LIEBT SILVANER

SPARGELCORDON BLEU MIT REIS UND GRÜNEM SALAT

Ein Rezept von Kimberly Langlotz, Bewerberin Fränkische Weinkönigin 2020/2021

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

16 Stangen weißer Spargel
8 Scheiben Käse
8 Scheiben Kochschinken
Eier
Mehl
Semmelbrösel
Butter
Öl zum anbraten
Sauce Hollandaise
Langkornreis
Eisbergsalat

ZUBEREITUNG

Den frischen weißen Stangenspargel schälen. Im Salzwasser mit einem kleinen Stück Butter gar kochen.

In der Zwischenzeit den Reis in der gewünschten Menge abkochen, den Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Den gekochten Spargel abtropfen und leicht abkühlen lassen.

Jeweils zwei Stangen Spargel mit einer Scheibe Käse und einer Scheibe Schinken umwickeln und mit Zahnstochern feststecken.

Die fertig gerollten Spargel-Schinken-Käse-Stangen in Mehl, dann im gequirzten Ei und zum Schluss in Semmelbrösel wälzen um alles zu panieren.

Den panierten Spargel in einer Pfanne mit erhitztem Öl braten bis sie knusprig und braun sind.

Die fertigen Spargelcordon bleus mit dem Reis und dem marinierten Salat servieren.

Eine Sauce Hollandaise rundet das Gericht ab.



WEINTIPP

2018er Silvaner VDP.Ortswein | Weingut zur Schwane
Geschmack nach saftiger Ananas mit leichter, filigraner Säure, tropischer Frucht und Mango. In Kombination mit der Sauce Hollandaise nimmt sich die Säure zurück und bringt eine leicht getrocknete Grasnoten hervor.

**FRANKEN**
SILVANER HEIMAT SEIT 1659