



# SPARGEL LIEBT SILVANER

## SPARGELRAVIOLI IN LÖWENZAHN-BÄRLAUCH-BUTTER MIT WACHTELSPIEGELEIER UND WILDKRÄUTERSALAT

Ein Rezept von Lena Müller, Bewerberin Fränkische Weinkönigin 2020/2021

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### Löwenzahn-Bärlauch-Butter:

100 g Butter (selbstgemacht)  
Ca. 10 Löwenzahnblüten  
Einige Blätter Bärlauch  
1/2 TL Honig  
Pfeffer und Salz

#### Spargelravioli:

350 g Grüner Spargel  
50 g Frischkäse (selbstgemacht)  
30 g Parmesan  
360 g Mehl  
4 Eier  
4 EL Sonnenblumenkerne  
Einige Champignons  
12 Wachteleier  
Feldsalat

Wildkräuter, z.B. Giersch, Löwenzahnblätter,  
Sauerampfer

Blüten, z.B. Löwenzahn, Gänseblümchen,  
Taubnessel

### ZUBEREITUNG

#### Löwenzahn-Blüten-Butter:

Butter (100g): ca. 5 Liter Vollmilch in einem großen Gefäß für ca. 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Den Rahm (Sahne) dann vorsichtig oben abschöpfen. Das Ganze dann so lange aufschlagen bis sich die entstandene Butter von der Buttermilch trennt (dauert recht lange). Die Buttermilch kann dann einfach abgegossen werden und anderweitig verwendet werden. Zum Entfernen der restlichen Buttermilch die Butter mehrmals mit Wasser durchkneten. Und schon habt ihr eine ganz frische, selbstgemachte Butter.

Die gelben Blüten des gewaschenen Löwenzahns mit einem Messer aus den Blütenköpfen zupfen. Den Bärlauch hacken und alle Zutaten verrühren. Mit Honig, groben Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Füllung Ravioli:

Am Tag vorher die Spargel in Stücke schneiden und die holzigen Enden entfernen. Die Spargelspitzen beiseite legen. Den Spargel in Salzwasser garkochen und danach fein pürieren. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen und die Masse hineingeben. Das Ganze über Nacht im Kühlschrank über einer Schale abtropfen lassen.

#### Frischkäse:

Wie bei der Butter aus der Milch Joghurt herstellen und anschließend, wie den Spargel, über Nacht in einem Tuch abtropfen lassen. Mit etwas Salz entsteht ein wunderbarer Frischkäse.

Am nächsten Tag den Parmesan frisch reiben und mit dem abgetropften Spargel und dem Frischkäse verrühren und abschmecken.





# SPARGEL LIEBT SILVANER

## SPARGELRAVIOLI IN LÖWENZAHN-BÄRLAUCH-BUTTER MIT WACHTELSPIEGELEIER UND WILDKRÄUTERSALAT

Ein Rezept von Lena Müller, Bewerberin Fränkische Weinkönigin 2020/2021

### ZUBEREITUNG

#### Nudelteig:

Für den Nudelteig das Mehl zu einem „Berg“ auf eine Arbeitsfläche geben und einen Krater formen.

In den Krater die Eier hineingeben. Dort mit einer Gabel verrühren. Das Mehl langsam von außen nach innen bringen und alles vermengen. Anschließend den Teig solange kneten, bis er nicht mehr klebt und er leicht zurück federt, wenn man hineindrückt. Eventuell noch etwas Mehl nachgeben. Danach den Teig für ca. 40 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Feldsalat, Wildkräuter und Blüten putzen und waschen. Das Dressing kann evtl. schon vorbereitet werden. Nach den 40 Minuten den Teig mit etwas Mehl dünn ausrollen, in der Hälfte knicken und wieder aufklappen. Den Teig mit etwas Wasser bestreichen und die Füllung zügig in kleinen „Häufchen“ auf der einen Hälfte des Teigs verteilen. Dabei unbedingt genügend Abstand lassen. Die andere Teighälfte darüber klappen und die Zwischenräume mit den Fingern andrücken.

Anschließend die Ravioli schneiden und mit einer Gabel die Enden zusammendrücken. Falls Teig übrig ist, kann dieser einfach eingefroren werden. Die Ravioli in kochendem Salzwasser für einige Minuten kochen, bis sie oben schwimmen.

In einer Pfanne die Sonnenblumenkerne ohne Öl anrösten und zur Seite stellen. Danach die Spargelspitzen und die in Scheiben geschnittenen Pilze in etwas Öl bissfest anbraten. Löwenzahn-Bärlauch-Butter in einer heißen Pfanne zerlaufen lassen und die Ravioli darin knusprig anbraten.

Zum Schluss noch die Wachteleier aufschlagen und in Öl zu keinen Spiegeleiern verarbeiten.

Den Salat mit dem Dressing mischen und mit Blüten garnieren.

Alles zusammen mit etwas geriebenem Parmesan anrichten und mit einem passenden Silvaner servieren.



### WEINTIPP

2018er Silvaner Retzstadt VDP.Ortswein | Weingut May  
Die Mineralität und Klarheit im Wein unterstreichen dieses knackig frische Gemüse. Löwenzahn, Honig und Bärlauch bilden den perfekten Kontrast.

