



# Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

## Rucola mit grünen Spargel und Putenbrustfilet (oder Ziegenkäse)



### ZUBEREITUNG:

1. Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen halbieren und zusammen mit 1 TL Butter in kochendem Salzwasser ca. 7 Min gar kochen. Das Spargelwasser beiseite stellen.
2. Die Eier fast fest kochen, pellen und vierteln. Das Putenbrustfilet in Streifen schneiden.
3. Die Pinienkerne ohne Fett kurz anrösten. Danach direkt etwas Fett in die Pfanne geben und die Putenbruststreifen anbraten, anschließend warm stellen.
4. Das Pesto mit Weißweinessig, 5 EL Spargelwasser, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
5. Den Rucola waschen und zu dem Dressing geben. Die Kirschtomaten halbieren. Den Spargel und das Putenfleisch untermischen. Zum Schluss mit den geviertelten Eiern und den Pinienkernen dekorieren. Dazu passt ein frisch aufgebackenes Ciabatta-Brot.

### ZUTATEN für 4 Personen:

400 g grüner Spargel, 400 g Putenbrustfilets,  
100 g Rucola, 200 g Kirschtomaten, 4 Eier,  
1 EL Basilikum-Pesto, 1 TL Butter, 2 EL Olivenöl,  
2 EL Weißwein-Essig, Salz, Pfeffer

Quelle: [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)

## Unsere Weinempfehlung:



### Sauvignon Blanc trocken

Für den grünen Liebling wollen wir die Spargel-Lanze brechen und haben ein Rezept ausgesucht, das den Spargel von seiner leichten Seite zeigt.

**Der Sauvignon Blanc ist der Inbegriff von einem knalligen Wein, laut und erfrischend kommt er ins Glas.**

Der kalte knackige Appetitmacher mit herbem Aromenspiel und nussiger Bitterkeit ist zum knisternd frischen Sauvignon Blanc mit intensivem, lebhaftem Bukett und energischem Charakter ein gleichgesinnter Partner!



### Samtrot Rose Sekt trocken

Wie bitte?

Ein Rose-Sekt zu grünem Spargel?

Ja, warum nicht?

**Mit wunderbar zartem beerigem Duft und charmant in der Restsüße - einfach verführerisch!**

Möglich wäre im Rezept die Tomaten mit Erdbeeren und den Weissweinessig gegen den Himbeeressig zu tauschen - so ist die Hochzeit auf der Zunge perfekt! Megalecker, leichtfüßig, freundlich = Kundenliebling!