



Rolf Willy

PRIVATKELLEREI



Gebratener Spargel mit Bärlauch und Bandnudeln

ZUTATEN für 4 Personen:

1 kg weißer Spargel, 1 kg grüner Spargel, 200 g Butter
1 TL Zucker, 2-4 EL Walnussöl, 600 g Tagliatelle, Salz, Pfeffer,
200 ml Schlagsahne, 1 Spritzer Zitronensaft, 8 Bärlauchblätter

Unsere Weinempfehlung:

Gehaltvolle Saucen suchen im Wein einen spritzigen Begleiter. Die feinrassige Säure im **Riesling** bewirkt, dass opulente Saucen besser „verarbeitet“ werden. Je würziger die Sauce, umso ausdrucksvoller darf auch der Wein sein. Das volle Aroma des grünen Spargels sucht ebenso nach einem kräftigen Tischpartner. **Für die starken Stangen ist die vornehme Fruchtaromatik des Rieslings wie ein Gentleman-Agreement!** Nicht zu dominant und mit wohlthuender Frische im Abgang.

ZUBEREITUNG:

1. Spargel schälen (grünen Spargel nur im unteren Drittel), Enden abschneiden. Stangen jeweils der Länge nach halbieren und die Hälften in 3 - 5 cm lange Stücke schneiden.
2. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Zucker zufügen. Kurz karamellisieren lassen. Öl und Spargel zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. bissfest garen, dabei ab und zu durchschwenken.
3. Inzwischen Tagliatelle nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen.
4. Sahne zum Spargel gießen, cremig einkochen lassen. Spargel mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit dem Spargel mischen. Bärlauch in Streifen schneiden und unterheben.

Quelle: www.deutscheweine.de

