



## Sautierter grüner Spargel mit Kirschtomaten

**Ganz nach Belieben: Vegetarisch oder vegan!**

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg grüner Spargel
- 500 gr Kirschtomaten, davon 250 gr halbiert
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Eßlöffel Olivenöl
- 1/2 Teelöffel Salz (für das Kochwasser)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Frisch geriebener Parmesan nach Belieben



Den grünen Spargel waschen und die Enden abschneiden. In reichlich Wasser mit 1 Teelöffel Salz 1 Minute kochen, aus dem Wasser nehmen und gleich mit eiskaltem Wasser abschrecken, sodass der Spargel nicht weitergart. In einer großen Pfanne Olivenöl, Knoblauchzehen, die halben und ganzen Kirschtomaten sautieren und dann circa 6 Minuten auf kleiner Hitze dünsten, Spargel hinzugeben und gemeinsam noch circa 5 Minuten weiter dünsten. Nach Belieben geriebenen Parmesan dazugeben und kurz erhitzen. Portionsweise auf Tellern verteilen und einen **gut gekühlten Syrah Rosé** dazu genießen.



## Weisser Spargel mit Räucherlachs

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 kg weißer Spargel, 300 g Räucherlachs,
- 1/2 Bund glatte Petersilie, 1 Bund Schnittlauch und etwas Dill fein gehackt, 75 ml Weißweinessig,
- etwas Zitronensaft, 200 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

Spargel garen. Olivenöl, Weißweinessig und Zitronensaft verrühren, Kräuter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Spargel mit Lachs auf Tellern anrichten und die Vinaigrette auf dem Spargel verteilen. Dazu passen Salat oder Pellkartoffeln und **unser Weißburgunder von Christian Steitz**.

## Grüner Spargel mit Prosciutto und Parmesan

### Zutaten für 2 Personen:

- 500g grüner Spargel,
- 100g Parma- oder San Daniele-Schinken (luftgetrockneter Schinken aus Italien),
- ca. 50 g grob gehobelter Parmesan,
- Olivenöl (Menge nach Belieben), grobes Meersalz und frischer Pfeffer aus der Pfeffermühle

Den Spargel waschen und die Enden abschneiden, in Olivenöl kurz (circa 5 min.) rundum anbraten, auf einem Teller mit Meersalz, frischem Pfeffer und ein paar Tropfen Olivenöl würzen, mit Parmaschinken bedecken, zum Schluss den gehobelten Parmesan darüber streuen.

### Weinempfehlung: Bardolino Chiaretto



# Spargel sucht Wein

Wein und Spargel gehören zusammen. Sie bilden als Geschmackspaar, eine reizvolle Verbindung, die kulinarischen Hochgenuss bringt. Bei der Auswahl des richtigen Spargelweins gilt: Zu weißem Spargel trinkt man Weißwein, zu grünem Spargel eventuell auch Rosé. Gute Spargelbegleiter sind meist trockene Weine mit mittlerem Körper und nicht zuviel Alkohol. Wir haben hier sechs Spargelrezepte für Sie zusammengestellt, die immer gelingen, ganz gleich ob Sie Spargelkochprofi sind oder als Einsteiger Ihre Liebe für Spargel erst entdecken.



[www.weinmuskettier.de](http://www.weinmuskettier.de)