

## CHÂTEAU D'ARLUS - Spargelrezepte 2021

### Zum Apéritif oder als kleines Abendessen:

Kleine Toasts mit Rührei und Spargel: Eier mit einem Esslöffel Sahne verrühren, mit Pfeffer und Salz würzen. Dann Spargel schälen und schräg in ganz schmale Scheibchen schneiden. Die Spargelscheiben in etwas Butter oder Olivenöl heiß anbraten und dann die verrührte Eimasse darübergeben. Unter Rühren weiter erhitzen, bis die Eimasse gestockt ist. Diese Masse dann auf kleinen Toasts oder gegrillten Baguettescheiben verteilen.

Dazu ein Glas **BRUT D'ARLUS Rosé**

### Als Vorspeise:

Gemischter Frühlingssalat mit Spargel und frischen Erdbeeren: Dafür kochen wir die Spargel in Salzwasser bissfest und schneiden Sie in mundgerechte Stücke. Die mischen wir dann unter frischen grünen Blattsalat und schneiden noch ein paar Erdbeeren in feine Scheiben. Für die Vinaigrette nehmen wir 2 EL Olivenöl, 1 EL Balsamicoessig und etwas körnigen Dijonsenf. Diese Zutaten werden kurz verrührt und auf dem Salat verteilt.

Dazu ein Glas **Muscadelle**

### Ideen für das Hauptgericht:

Grüne Spargel mit Bandnudeln und Kirschtomaten: Die Bandnudeln schön al dente kochen und parallel dazu in einer tiefen Pfanne oder dem Wok die kleingeschnittenen grünen Spargel mit ein paar Schalotten und etwas Knoblauch in reichlich Olivenöl andünsten. Wenn die Spargel beginnen, bissfest zu werden, eine Hand voll Kirschtomaten vierteln und kurz mit anbraten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, noch ein paar frischgehackte Kräuter dazu (Petersilie, Schnittlauch und Basilikum passen ganz prima) und dann die frisch gekochten Bandnudeln kurz unterheben.

Dazu empfehlen wir unseren **Chardonnay**

Oder ganz „klassisch“: Weißer Spargel mit Schinken und Sauce Hollandaise: Die Spargel in Salzwasser bissfest kochen, mit etwas gekochtem Schinken anrichten, ein paar kleine Pellkartoffeln dazu und dann noch eine klassische Sauce Hollandaise.

Die machen wir mit 200 g Butter... Doch zunächst nehmen wir 3 Eigelb, einen Spritzer Zitronen- oder Limettensaft, 1 EL Senf und 1 TL Sahne oder Crème fraîche. Diese Zutaten verrühren wir mit etwas Salz und Pfeffer und geben anschließend die geschmolzene (nicht zu heisse...) Butter unter ständigem Rühren hinzu.

Dazu passt unser absoluter Spargelwein: **Blanc Fraîcheur**

!!! Lasst es Euch schmecken !!!