

SILVANER LIEBT SPARGEL

FEINSCHMECKER REZEPTE



JETZT GENIESSEN!
Ideen aus
Frankens Küche

www.silvaner-liebt-spargel.de





FRÜHLINGSBOTEN SILVANER AUS FRANKEN UND SPARGEL AUS BAYERN

UNSERE PARTNER:
die bayerischen Spargelerzeuger



SILVANER & SPARGEL: DAS FRÄNKISCHE DREAMTEAM

Ein echt bayerisches Traumpaar sind unsere Frühlingsboten: Feiner Spargel aus Bayern, gepaart mit köstlichem Silvaner aus Franken. Zusammen zaubern sie großartige Genussmomente.

Fränkischer Silvaner ist der perfekte Begleiter zum Spargel, mit ihm macht man immer alles richtig. Denn seine zurückhaltende Aromatik und Säure betonen die Vorzüge des Spargels.

Für alle Köchinnen und Köche unser wertvoller Hinweis: Silvaner aus Franken ist ein idealer Speisebegleiter zu vielen weiteren Gerichten.

Außergewöhnlicher Genuss!

SILVANER IST DER MODERNE TYP AUS FRANKEN

Der fränkische Silvaner führt die Liga der besten Weine in Deutschland an. Er hat viel Struktur aber kein Gewicht. Er ist fein aromatisch, herrlich unaufdringlich und niemals zu dominant.

Er ist perfekt geeignet für die heutige Art zu kochen - leichter und mit viel Gemüse, Kräutern und Gewürzen - und damit ideal zum Spargel! Freuen Sie sich auf seine sehr elegante Präsenz.

SILVANER - DER CHARISMATISCHE ALLESKÖNNER

Das ist kein Widerspruch! Denn die Franken halten, vom spritzig leichten Wein für schöne Sommertage bis hin zum vollmundigen, großen Silvaner zur feinen Küche, eine große Bandbreite an Weinen für Sie bereit.

Mit dem fränkischen Silvaner ist alles möglich. Auch als Sekt macht er eine extrem gute Figur. Beim Silvaner schmecken Sie die echt fränkische Passion für Perfektion der Winzer für ihre Lieblingsrebsorte.



SPARGEL SUPPE MIT WEISSE S CHOKOLADE & EINEM HAUCH VANILLE

4



SILVANER SEKT

Prickelnder Frische-Kick

SILVANER SEKT

Zur Suppe gehört traditionell ein Sekt, er unterstützt die Leichtigkeit solcher Gerichte. Da Silvaner tendenziell weniger Säure hat als andere weiße Rebsorten, macht er auch in Verbindung mit weißer Schokolade eine gute Figur.

TIPP

Um der Suppe einen Frische-Kick zu verpassen, ist ein Schuss Silvaner-Sekt kurz vor dem Servieren eine gute Idee.

SPARGELSUPPE

vegetarisch



SO GEHT'S

Fond: Spargel schälen und ca. 2 cm von dem unteren Ende abschneiden. Die Schalen in warmen Wasser waschen und mit warmem Wasser bedeckt in eine Schüssel geben. Für 15 Minuten ziehen lassen - dabei das Wasser 2-mal wechseln. Die Schalen sind nicht mehr so bitter und man kann sie weiter verwenden.

Die Spargelenden und die Schalen in einem Topf mit Wasser (etwa 1l) bedecken – Zucker, Zitronenscheiben geschnitten und die Butter zugeben, um den Fond bestmöglich auszulaugen kein Salz hinzufügen und mit kaltem Wasser ansetzen.

Langsam aufkochen und mit geschlossenem Deckel für 15 Minuten ziehen lassen.

Den Fond durch ein Sieb passieren und wieder auf den Herd stellen. Salzen und die Spargelstangen

darin kurz gar ziehen lassen – je nach Dicke 8 - 10 Minuten. Sie sollen auf jeden Fall bissfest sein. Den Spargel entweder sofort servieren oder abkühlen lassen und später als Suppeneinlage verwenden.

Suppe: In einem Topf Weißwein reduzieren lassen, dann den Spargelfond (600 - 700ml) angießen und ca. um 1/3 reduzieren lassen. Die Sahne zugeben und aufkochen lassen mit etwas Stärke abbinden dann die Kuvertüre darin schmelzen lassen und mit Vanille, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Wer möchte kann gerne noch etwas Sauerrahm oder eine Flocke Butter zum Verfeinern einmixen.

Als Einlage passt gut: Spargel, ein pochiertes Ei, geräucherter Saibling gezupft, oder ein paar Scheiben geräucherter Schinken knusprig gebraten in Streifen geschnitten.

ZUTATEN

- + 500 g Spargel
- + 1 l Wasser
- + 1 EL Zucker
- + 1 Zitrone
- + 50 g Butter
- + 250 ml Sahne
- + 50 ml Silvaner
- + Salz
- + 30 g weiße Kuvertüre
- + Vanille, Salz
- + Optional Stärke zum Abbinden



5

SPARGEL TARTE MIT ZIEGENKÄSE

6



SILVANER ERSTE LAGE

Schmelzige Frucht – Beste Herkunft

SILVANER ERSTE LAGE

Erste Lage Silvaner stammen aus den besten Weinbergen Frankens. Das sind Weine, die vom Boden und dem Kleinklima des Weinbergs geprägt sind. Zu einer cremigen Tarte ist ein Silvaner vom Muschelkalk die erste Wahl. Er bringt schmelzige Noten mit, die sich harmonisch mit dem Ziegenkäse verbinden.

TIPP

Ein großer Wein braucht ein großes Glas. Silvaner aus Ersten Lagen zeigen in etwas größeren, leicht bauchigen Weingläsern am besten, was in ihnen steckt.

SPARGELTARTE MIT ZIEGENKÄSE

vegetarisch

90

4

SO GEHT'S

Aus dem Mehl, der Butter und dem Ei wird mit der Maschine - oder kalten Händen - ein glatter Teig geknetet. Danach in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Aus den Schalen mit etwas Wasser, einer Prise Zucker und Salz einen Sud kochen. Abseihen. Die geschälten Spargelstangen in den heißen Sud legen und 5 Minuten garen. Aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen.

Von der Bio-Zitrone die Schale mit einem Zestenzieher dünn abziehen und mit 2 EL Zitronensaft und einem EL Zucker in einen kleinen Topf geben. Sanft köcheln bis es eine sirupartige Konsistenz hat.

Den Backofen auf 180°C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den gekühlten Teig ausrollen und in eine flache Backform legen. Darauf achten, dass keine Risse entstehen. Mit Backpapier belegen und mit trockenen Kichererbsen, Linsen, Erbsen o.ä. belegen. „Blindbacken“ wie es in der Fachsprache heißt. In den Backofen stellen und knapp 20 Minuten vorbacken.

Aus dem Sauerrahm, dem Ziegenkäse, der Salzzitrone und dem Ei einen Guss rühren. Mit Salz, Pfeffer und einem Tropfen Honig abschmecken.

Den Mürbeteigboden aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen (man kann sie aber wiederverwenden) und den Spargel auf den Boden verteilen. Ganze Stangen sehen eleganter aus. Darüber den Ziegenkäse-Sauerrahm Guss verteilen. Und zurück damit in den Ofen. Etwa 20 Minuten backen, der Guss sollte stocken und eine leichte Bräunung aufweisen. Dann aus dem Ofen nehmen und die Zitronenschalen-Zucker Mischung darüber tröpfeln. Lauwarm servieren.

ZUTATEN

Tarteboden:
+ 150 g Mehl
+ 100 g Butter
+ 1 Ei
+ eine Prise Salz
+ Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Belag:
+ 500 g Spargel
+ 150 g Ziegenfrischkäse
+ 150 g Sauerrahm
+ 1 Ei
+ 1 Bio-Zitrone
+ 1 EL Zucker
+ 1 TL Salzzitrone klein geschnitten
+ Pfeffer



7

SPARGEL GEMÜSE PFANNE

8



SILVANER GUTSWEIN

Saftig-erfrischende Visitenkarte

SILVANER GUTSWEIN

Ein Gutswein ist so etwas wie die Visitenkarte jedes Weinguts. Ein Silvaner für jede Gelegenheit mit einem hervorragenden Preis-Genuss-Verhältnis. Saftig, erfrischend und mit vitaler Säure ist er der Richtige um der Spargel-Gemüse-Pfanne den kulinarischen Kick zu geben.

TIPP

Gutsweine werden oftmals mit Drehverschluss abgefüllt. Wieder verschlossen und im Kühlschrank gelagert, hält er sich mehrere Tage.

SPARGEL-GEMÜSE-PFANNE

vegetarisch



SO GEHT'S

Als Erstes die Kartoffeln kochen und halbieren. Die Kartoffelhälften im heißen Öl anbraten und auf der Schnittfläche knusprig braten, dann den Brokkoli - in Röschen geviertelt - kurz mitbraten.

Jetzt den geschälten und geschnittenen Spargel dazugeben und alles anschwitzen. Den Knoblauch zugeben und dann den Honig und die Austernsauce.

Die Kirschtomaten vierteln und die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Danach ebenfalls in die Pfanne geben.

Mit Weißwein ablöschen, köcheln lassen bis das Gemüse noch schön bissfest ist. Mit geriebenem Ingwer, Zitronensaft und -zeste verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Sollte man keine Austernsauce zur Hand haben oder man möchte die Gemüsepfanne vegan halten, kann man sich mit etwas Bockbier-Essig oder dunklem Balsamico-Essig gut helfen.

ZUTATEN

- + Öl zum Braten (Rapsöl)
- + 150 g Bamberger Hörnchen
- + 100 g Brokkoli
- + 250 g Spargel
- + ¼ TL Knoblauch, gerieben
- + 1 EL Honig
- + 2 EL Austernsauce
- + 12 Kirschtomaten
- + 50 g Zwiebel
- + 50 ml Silvaner
- + ¼ TL Ingwer
- + Saft und Zeste von ½ Zitrone
- + Salz, Pfeffer



Silvaner.
Gutwein.

9

CREMIGE LINGUINE MIT WEISSEM SPARGEL UND ZWIEBEL-BIRNEN-TOPPING

10



SILVANER GEREIFT

Gereifter Schmelz

SILVANER GEREIFT

Wie wenige andere Weißweine kann Silvaner vortrefflich reifen. Zur cremigen Pasta passt ein 4 - 5 Jahre gereifter Silvaner. Die cremigen Noten der Sauce finden sich auch im Schmelz des Weins.

TIPP

Legen Sie sich von ihrem Lieblingssilvaner immer wieder mal einige Flaschen zur Seite. Mit wenigen Jahren Reife verändert sich das Aroma des Weins und sorgt vor allem als Speisebegleiter für viel Freude.

CREMIGE LINGUINE

vegan / vegetarisch



SO GEHT'S

Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest Kochen. Die Enden des Spargel kürzen und schälen. Den weißen Spargel bei mittlerer Hitze mit veganer Butter in einer Pfanne ca. 15 Minuten schmoren. Den Blumenkohl in kleine Röschen schneiden und ca. 10 Minuten in der Gemüsebrühe köcheln lassen.

Währenddessen die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in Olivenöl anbraten. Anschließend alles zusammen mit der Mandelmilch und den Hefeflocken pürieren, bis es eine feine, cremige Sauce ergibt. Nun mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Nudeln in der Sauce schwenken.

Die Birne in feine Streifen und die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden. Birne und Zwiebeln nun mit Agavendicksaft in Pfanne karamellisieren lassen.

In einem kleinen Topf die Margarine vorsichtig erwärmen und den Salbei und Walnussbruch hinzugeben.

Die cremige Pasta kann jetzt mit dem weißen Spargel und der karamellisierten Zwiebel-Birnen Mischung getoppt werden.

Zu guter Letzt etwas der Walnuss-Salbei Margarine über das Gerichtträufeln und mit einem Glas fränkischen Silvaner genießen!

ZUTATEN

- + 250 g Linguine
- + 300 g Blumenkohl
- + 150 ml Gemüsebrühe
- + 1 EL vegane Butter
- + 1 Zwiebel
- + 1 Knoblauchzehe
- + 120 ml Mandelmilch
- + 2 Esslöffel Hefeflocken
- + Salz & Pfeffer
- + ½ Birne
- + 2 Rote Zwiebeln
- + 50 g Margarine
- + 30 g Walnüsse
- + 1 Packung Salbei



11

ZITRONEN SPARGEL AUF RUCOLABETT



12

SILVANER SPÄTLESE

Gereift & Fränkisch Trocken

SILVANER SPÄTLESE

Grüner Spargel, Linsen und geröstetes Brot verleihen dem Gericht eher kräftige, dunkle Aromen. Entsprechend kräftig sollte der Silvaner dazu sein. Eine gereifte, fränkisch trockene Silvaner Spätlese ist der idealer Begleiter dieses Gerichts.

TIPP

Fragen Sie beim nächsten Besuch in der Winzergenossenschaft oder im Weingut einfach nach etwas gereifteren Jahrgängen. Viele Erzeuger legen ein paar Flaschen in die Schatzkammer.

ZITRONEN-SPARGEL AUF RUCOLABETT

vegetarisch



SO GEHT'S

Die Beluga-Linsen nach Anweisung kochen. Dann die gekochten Linsen mit den getrockneten Tomaten und 50ml des Öls der getrockneten Tomaten pürieren bis eine cremige Masse entsteht.

Die Walnüsse und etwas Rosmarin grob hacken und hinzugeben.

Anschließend den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den grünen Spargel waschen, abtropfen lassen und in etwas Olivenöl anbraten. Nach 5 Minuten den Saft einer halben Zitrone und etwas Zitronenzeste hinzugeben.

Das Bauernbrot in einer Pfanne kurz anbraten. Anschließend den Dip auf dem knusprigen Brot verteilen.

ZUTATEN

- + Bauernbrot
- + 170 g Beluga-Linsen
- + 145 g getrocknete Tomaten aus dem Glas
- + 50 ml Öl der getrockneten Tomaten
- + 50 g Walnüsse
- + Rosmarin
- + Salz & Pfeffer
- + 1 Bund Grüner Spargel
- + ½ Zitrone
- + Rucola
- + Parmesan



Silvaner
Spätlese.

13

SPARGEL QUICHE

14



SILVANER VOM KEUPER

Bestechende Keuper-Würze

SILVANER VOM KEUPER

Silvaner wächst in Franken auf drei Bodentypen: Muschelkalk, Buntsandstein und Keuper. Silvaner vom Keuper bestechen mit einer gewissen Würze. Sie setzen alle im Boden wachsenden Gemüse optimal in Szene. Hier sind es gleich drei: Kartoffeln, Lauch und Spargel.

TIPP

Die ideale Trinktemperatur für Weißwein liegt zwischen 8°C und 10°C. Um den speziellen Charakter eines Silvaner vom Keuper zu betonen, darf es gerne noch ein Grad mehr sein.

SPARGELQUICHE

vegetarisch

120



SO GEHT'S

Alle Zutaten für den Quicheteig rasch verkneten und in Folie einwickeln – für 1 - 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig ausrollen und bei 140°C Umluft im Ofen für 35 Minuten blind (also ohne Füllung) backen.

Den Spargel in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln - am Besten Bamberger Hörnla g.g.A. - kochen und würfeln. Den Lauch in feine Streifen schneiden. Sahne mit Sauerrahm, Eier, Zitrone und Gewürze vermixen.

Optional eine kleine Scheibe Bauchspeek würfeln und anbraten.

Spargelscheiben, Kartoffel und Lauch auf den vorgebackenen Teig legen und mit der Sahne-Ei-Masse übergießen.

Im vorgeheizten Ofen bei 140°C für 35 Minuten backen.

Tipp: Wenn es schnell gehen muss, gibt es Quicheteig auch als Fertigprodukt.

ZUTATEN

Quicheteig:
+ 200 g Mehl Typ 550
+ 50 g Mandelmehl
+ 1 Ei (M)
+ 3 EL Milch
+ 130 g zimmerwarme Butter
+ Salz QS

Belag:
+ 200 g Spargel
+ 100 g gekochte Kartoffel
+ 50 g Lauch
+ 250 ml Sahne
+ 250 g Sauerrahm
+ 5 Eier
+ Saft & Abrieb von ½ Zitrone
+ Salz, Pfeffer, Muskat, frische Kräuter
+ Optional 1 kl. Scheibe Bauchspeek



15

GRÜNE SPARGEL-FLAN MIT MARINIERTEN SPARGELSPITZEN

16



SILVANER ORTSWEIN

Animierende Frische

SILVANER ORTSWEIN

Gerade Silvaner Ortsweine haben oft eine frische, beinahe grüne Aromatik. Diese animierende Art passt besonders gut zu grünem Spargel, der auch voller herzhafter Frische steckt.

TIPP

Frankens Weinbergsböden sind in der sogenannten TRIAS, also vor etwa 200 - 250 Millionen Jahren entstanden. Die Aromatik der fränkischen Silvaner ist entsprechend geprägt vom Standort. Keuper, Muschelkalk oder Buntsandstein als Boden ergeben unterschiedliche Nuancen im Glas. Einfach ausprobieren und Ihren Liebling finden!

GRÜNE SPARGEL-FLAN

vegetarisch

60

4

SO GEHT'S

Die Spitzen vom Spargel abschneiden und zur Seite stellen. Die Spargelstangen entsaften und die Zitronensäure zugeben (optional), mit den anderen Zutaten glatt mixen, dabei nicht zu viel Luft einarbeiten. Die Spargelcreme in Schälchen füllen, mit Folie abdecken.

Zum Pochieren die Porzellschälchen auf ein Blech stellen. Das Blech mit heißem Wasser auffüllen, so dass die Schälchen zu 2/3 im Wasser stehen.

Im vorgeheizten Ofen bei 110 °C ca. 30 Minuten garen. Die Schälchen unbedingt abkühlen (aus dem Wasser nehmen und auf ein Gitter stellen) lassen und zum Servieren wieder erwärmen. Man kann das Rezept daher gut am Tag vor dem Servieren zubereiten.

ZUTATEN

Flan:

- + 250 g Grüner Spargel
- + 150 g Vollmilch
- + 4 Eigelb
- + 25 g Eiweiß
- + 75 g Sauerrahm
- + Msp. Zitronensäure
- + Salz, Pfeffer, Muskat

Spargel spitzen:

- + 1 EL Rapsöl
- + 1 EL Honig
- + Saft & Zeste ½ Zitrone
- + 1 EL Blockmalz-Essig oder Sojasauce
- + Salz, Pfeffer



17

GRÜNKERN RISOTTO MIT SPARGEL

18



SILVANER MUSCHELKALK

Sanfter Schmelz am Gaumen

SILVANER MUSCHELKALK

Auf Muschelkalkboden wachsender Silvaner entwickelt etwas Schmelziges. Besonders am Gaumen ist das zu schmecken. Zur cremigen Basis des Gerichts eine prima Ergänzung.

TIPP

In vielen Rezepten wird der Wein zu Beginn des Kochvorgangs verwendet. Wenn kurz vor dem Servieren ein Schuss Silvaner an das Risotto kommt, wird dessen Aroma viel präsenter.

GRÜNKERNRISOTTO MIT SPARGEL

vegetarisch



SO GEHT'S

Fränkischen Grünkern bissfest kochen.

Für den Fond zum Aufgießen unseres Risottos den weißen Spargel schälen und schneiden. Dabei die ersten 2,5 cm vom Stiel wegscheiden. Den Spargel mit dem Gemüsefond und dem Saft einer halben Zitrone, Butter und Zucker einmal aufkochen und durch ein Sieb passieren.

Zwiebel würfeln und in etwas Butter farblos anschwitzen. Die geschnitten Spargelstangen zugeben und etwas Zucker. Den Saft der Zitrone mit der Zeste zugeben und mit dem Silvaner ablöschen. Jetzt den Grünkern zugeben und mit unserem Spargelfond ablöschen.

Sobald der Fond aufgesogen ist, die übrigen Zutaten zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Grünkern Risotto sollte schön cremig sein.

Tipp: Confierte Tomaten - die Kirschtomaten halbieren mit Puderzucker bestreuen und bei 90°C im Ofen trocknen. Dadurch erhalten diese mehr Geschmack und bereichern später das Risotto. Wer es einfacher oder schneller möchte, kann natürlich die Tomaten einfach halbiert kurz vor Ende der Garzeit dann zum Grünkern geben.

ZUTATEN

+ 250 g Grünkern

Fond:

- + 100 g Weißer Spargel
- + 100 ml Gemüsebrühe
- + Saft & Zeste von $\frac{1}{2}$ Zitrone
- + 20 g Butter
- + 1 TL Zucker

Risotto:

- + 40 g Zwiebel
- + 100 g Grüner Spargel
- + $\frac{1}{2}$ TL Zucker
- + Saft & Zeste $\frac{1}{2}$ Zitrone
- + 50 ml Silvaner
- + 100 ml Spargelfond
- + 100 g Frühlingslauch
- + 50 g Weißblätter gießen,
optional Parmesan
- + 50 ml Sahne



19

SILVANER HEIMAT SEIT 1659

Keine Winzergenossenschaft, kein Weingut
in Franken ohne Silvaner.
Trocken und geradlinig. Dafür stehen wir.
Kein Wunder, denn Silvaner schmeckt.
Dir und mir.



Es gibt einen Ort, an dem Frankenwein zuhause ist.
Das Herz Frankens – die Alte Mainbrücke in Würzburg.
Hier treffen sich Generationen und Nationen,
Wein und Wort, Geschichte und Geschichten,
Silvaner und das Leben. Und bei Ihrem nächsten
Besuch lernen Sie hier Ihren Liebling-Silvaner kennen.



FRANKEN

Entlang des Mains, der Tauber, der Saale und an den Hängen des Steigerwaldes wachsen die fränkischen Silvanerreben. Sie haben hier ihr ideales Klima und den perfekten Boden gefunden, um die ganze Bandbreite an Geschmack entfalten zu können. Der Facettenreichtum des Silvaners entsteht durch die unterschiedlichen Gesteinsformationen, dem Kleinklima des Weinbergs und der Handschrift des Winzers. Wir Franken behaupten gerne, nirgends auf der Welt gedeiht unser Weinliebling Silvaner so exquisit wie hier!

BUNTSANDSTEIN

bestimmt ganz im Westen Frankens die Alzennauer Weinregion (Urgestein), Churfranken, südlich Aschaffenburg und weiter mainaufwärts bis kurz vor Karlstadt.

MUSCHELKALK

ist der bestimmende Boden rund um Würzburg, über die berühmte Volkacher Mainschleife, mainaufwärts bis etwa Schweinfurt. Auch an der Tauber, rund um Röttingen ist Muschelkalk bestimmd.

KEUPER

ist hauptsächlich entlang des Steigerwaldes, der das fränkische Weinland im Osten begrenzt. Bekannte Orte sind u.a. Wiesenbronn, Castell, Iphofen. Südlich davon schließt sich die Mittelfränkische Bocksbeutelstraße an.



SPARGEL MIT SAIBLING



24

SILVANER SOLITÄR

Außergewöhnliche Entdeckungen

SILVANER SOLITÄR

Viele Weingüter und Winzergenossenschaften bieten Silvaner mit einer außergewöhnlichen Machart an. Die Weine werden beispielsweise im Granitfass oder in einer Amphore ausgebaut. Sie sind perfekte Begleiter von Gerichten, bei denen viel unterschiedliche Aromen kombiniert werden.

TIPP

Silvaner aus dem Granitfass oder der Tonamphore brauchen Luft. Deshalb sollten sie am besten in einer Karaffe dekantiert werden. Dann zeigen sie ihr ganzes Potential.

SPARGEL MIT SAIBLING

Fisch



SO GEHT'S

Den Spargel wie gewohnt putzen. Quer halbieren, den unteren Teil in Stücke schneiden, mit wenig Wasser und einem Schuss Silvaner weich dünsten. Mit Sahne aufgießen, mit dem Mixstab pürieren, mit Salz, Zucker, Zitrone abschmecken. Warmhalten. Die oberen Enden des Spargels in einer heißen Grillpfanne grillen, sie dürfen noch ein wenig Biss haben. Mit grobem Salz würzen.

Die Urkarotten schälen, zwei Karotten mit einem großen Messer hauchdünn schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech nebeneinanderlegen. Beide Öle mischen und die Karottenscheiben dünn mit Öl bepinseln, mit Sesamsaat bestreuen. Unter dem Grill des Backofens ca. 4 Minuten grillen. Restliche Karotten kleinschneiden und mit wenig Wasser weich dünsten.

Mit Butter, Salz, Pfeffer und etwas kleingeschnittener Salzzitrone abschmecken und pürieren.

Die zimmerwarme Butter mit der Misopaste cremig aufschlagen. Je nach Art des Miso abschmecken.

Den Saibling bei Zimmertemperatur filetieren. Spargelcreme und gegrillte Stangen ggf. erwärmen und abschmecken, ebenso das Karottenpüree und die Karottenchips.

Auf dem Teller anrichten. Saiblingsfilet in der Mitte des Tellers platzieren, mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Einen Klecks der Misocreme dazu geben.

ZUTATEN

- + 300 g grüner Spargel
- + 300 g Urkarotte
- + 50 g Sahne
- + 2 geräucherte Saiblinge
- + 80 g Miso
- + 60 g Butter
- + 1 Bio-Zitrone
- + 1 EL Sesamsaat
- + 2 EL Sesamöl
- + 2 EL Speiseöl
- + 1/2 Bund Schnittlauch
- + Zucker
- + Salz
- + Pfeffer
- + Salzzitrone



25



SPARGEL BURGER

26

JUNGER SILVANER

Knackig-frischer Konterpart

JUNGER SILVANER

Die ersten Silvaner jedes Jahrgangs kommen spätestens im Frühjahr des folgenden Jahres in den Handel. Mit ihrer knackigen Frische und kerniger Würze sind sie bei herzhaften Gerichten ein echter Gegenpol. Mehr Spannung im Mund geht kaum!

TIPP

Sehr junger Silvaner kann etwas ungestüm wirken. Daher trinkt man ihn etwas kälter. So begeistert er mit knackeriger Frische.

SPARGEL BURGER

Fleisch



SO GEHT'S

Spargel schälen, blanchieren und bei mittlerer Hitze grillen oder in der Pfanne anbraten.

Rösti in einer Pfanne braten.

Den geräucherten Schinken in einer Pfanne rösten.

Die Mayonnaise mit einem TL Meerrettich und einem TL Sauerrahm verfeinern.

Burger Aufbau:
Bun-Boden, kurz toasten und Mayonnaise, auf das Bun streichen. Nacheinander Rösti, Schinken, Spargel, Rucola und Kartoffelchips aufeinander platzieren. Bun-Deckel, kurz toasten und mit Mayonnaise einstreichen.

ZUTATEN

- + 4 Stück Burger Buns
- + 200 g Weißer Spargel
- + 4 Rösti
- + 100 g Schinken, geräuchert
- + 80 g Rucola
- + 80 g Mayonnaise
- + Kartoffelchips QS

27



SPARGEL SALAT MIT RINFLEISCH

28



SILVANER AUSLESE

Außergewöhnliches Abenteuer

SILVANER AUSLESE

Silvaner mit leichter Süße werden leider selten zum Essen gereicht. Dabei können sie eine Offenbarung sein. Wenn im Essen relativ viel Süße zum Einsatz kommt, ist eine Auslese oder Beerenauslese eine ungewöhnliche, aber interessante Wahl.

TIPP

Süße Weine sollten kalt serviert werden. Damit der Wein im Glas nicht warm wird, lieber etwas weniger, dafür häufiger einschenken.

SPARGELSALAT MIT RINFLEISCH

Fleisch



SO GEHT'S

Den Spargel schälen, die unteren Enden abschneiden und auf die Höhe eines Einmach-Glases schneiden. Den Spargel ins Glas stellen und nun soviel Wasser auffüllen, dass der Spargel gut bedeckt ist. Beim Auffüllen des Wassers das Glas auf die Waage stellen – so weiß man wie viel Wasser man zugegeben hat.

Die Schalen und Abschnitte mit warmem Wasser abspülen und mit dem Wasser aus dem Glas kurz in einem Topf aufkochen (bei geschlossenem Deckel, um zu vermeiden das zu viel Wasser verdampft). Zucker, Balsamico-Essig (etwa 20% von der gewogenen Wassermenge), Lorbeerblatt, Zitronensaft und -zeste zugeben.

Den heißen Sud auf den Spargel ins Glas gießen, bis dieser komplett bedeckt ist. Dann verschließen und

die Gläser im vorgeheizten Ofen bei 100°C für ca. 20 min einkochen (bis die ersten Bläschen hochsteigen). Gläser auskühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Salat das Rindfleisch und die rote Paprika grillen. Die Haut der gebrillten Paprika abziehen.

Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Die Haselnüsse anrösten und anschließend grob hacken.

Kräuter wie Estragon, Kerbel, Dill, Boretsch hacken und alle Zutaten des Dressings mit 2 EL Spargelfond aus dem Glas gut verrühren.
Tipp: Das Dressing kann man mit 1 TL Sauerrahm verfeinern.

Rindfleischscheiben auf einem Teller anrichten, den marinierten Spargel mit den anderen Zutaten und dem Dressing vermischen und auf dem Teller mit anrichten.

ZUTATEN

Marinierter Spargel:
+ 250 g Spargel
+ 1 TL Zucker
+ weißer Balsamico-Essig
+ Saft und Zeste $\frac{1}{2}$ Bio Zitrone
+ $\frac{1}{2}$ Blatt Lorbeer

Salat:
+ 150 g Rindfleisch (Roastbeef, Flank Steak oder Bavette)
+ 50 g rote Zwiebel
+ 50 g rote Paprika
+ 20 g Haselnüsse

Dressing:
+ 1 TL Senf mittelscharf
+ 1 TL Honig
+ 2 EL weißer Balsamico-Essig
+ 6 EL Öl
+ Salz, Pfeffer
+ gehackte Kräuter



29

SPARGEL PIZZA



30

SILVANER KABINETT

Beschwingte Harmonie

SILVANER KABINETT

Kabinettweine sind leicht und beschwingt, sie drängen sich aromatisch nicht in den Vordergrund. Perfekt, um Spargel und Schinken den Vortritt zu lassen und geschmacklich zu unterstützen, nicht zu dominieren.

TIPP

Die Prädikatsstufe Kabinett findet sich nicht häufig. Wegen ihrer eleganten Art lohnt es sich aber, danach Ausschau zu halten.

SPARDELPIZZA

Fleisch



SO GEHT'S

Alle Zutaten bereitstellen.

Fränkischen Spargel g.g.A., mit dem Sparschäler in Streifen hobeln.

Den Pizzateig ausrollen oder ziehen.

Zuerst auf dem Teig den Sauerrahm mit den pürierten Tomaten verteilen, darauf den Käse verteilen. Dann den Spargel darauf legen und im vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten bei 230°C backen.

2 - 3 Minuten vor Ende der Garzeit den Schinken und das Ei auf die Pizza geben und fertig backen.

Vor dem Servieren mit Bärlauch garnieren.

ZUTATEN

- + Pizzateig fertig
- + 3 EL Sauerrahm
- + 2 EL Tomaten püriert
- + 20 g Allgäuer Weißlacker oder Parmesan
- + 1 - 2 Stange/n Spargel
- + 4 - 5 Scheiben geräucherter Schinken
- + 1 Ei
- + Optional Bärlauch

31



Silvaner.
Kabinett.



Mehr Rezeptideen auf

www.silvaner-liebt-spargel.de

Haus des Frankenweins
Frankenwein-Frankenland GmbH
Hertzstraße 12, 97076 Würzburg
Tel. 0931 39011-0
www.frankenwein-aktuell.de

