



SPARGEL UND WEIN
GAULTMILLAU



Der Wein zum Spargel

Frisch gestochener Spargel ist immer ein willkommener Frühlingsgruß. Die zarten Aromen des Spargels wecken Assoziationen mit dem erfrischenden Duft junger Weißweine. Wer „Spargelwein“ sagt, denkt an duftige, leichte und spritzige Frühlingsweine des neuen Jahrgangs, und schon ist er auf der falschen Fährte, da in vielen Fällen körperreiche und auch gereifte Weine den optimalen Partner für das junge Gemüse darstellen. Das ideale Zusammenspiel von Weinen mit verschiedenen Spargelrezepten ist ungleich komplexer. Die eingehendere Beschäftigung mit diesem Thema ist jedoch allemal lohnend, denn das Vergnügen beim gemeinsamen Genuss von Spargel und Wein lässt sich dadurch erheblich steigern.

Die Österreichische Weinmarketinggesellschaft hat in Kooperation mit Gault Millau in zwei speziellen Verkostungen zu klassischen und kreativen Spargelrezepten geeignete Kombinationen herausgearbeitet.

Dabei wurden nicht einzelne Weine, sondern passende Weinstile gesucht. Wieder einmal hat sich dabei gezeigt, dass kräftige Grüne Veltliner mit Finesse zu den universellsten Speisenbegleitern der Welt zählt. Auch bei den meisten Spargelrezepten liegt man mit einem harmonischen, nicht zu leichten Veltliner goldrichtig.

Dennoch hat sich gerade beim Spargel eine Rebsorte, die in letzter Zeit viel zu wenig beachtet wurde, als Top-Favorit herausgestellt: Der Weißburgunder.

Diese international als Pinot Blanc bekannte Sorte gilt hierzulande seit langem als feiner Fischwein. Vor allem das unaufdringliche, zarte Bukett mit seiner feinen Blume harmoniert ganz hervorragend mit der noblen „Gemüsigkeit“ des weißen Spargels. Dabei darf es ruhig ein zwei, drei Jahre altes Gewächs im hohen Kabinett- oder Spätlesebereich sein. Auch Chardonnay (Morillon) und, als Geheimtipp, Grauburgunder (Pinot Gris, Ruländer) unterstreichen die Spargelkompetenz der Pinot-Familie. Allerdings sind in den meisten Fällen klassisch ausgebaute Varianten besser geeignet als Weine aus dem Barrique, sofern sie nicht zu jugendlich und leichtgewichtig sind.

Bei den aromatischen Sortenvertretern muss auf eine gut eingebundene Säure geachtet werden. Gut strukturierte Sauvignons aus warmen Lagen brillieren bei Spargel mit Vinaigrette. Auch brillant ziselierte Rieslinge brauchen Körper, sollten aber nicht zu mineralisch-massiv sein. Ein paar Gramm Restzucker zur Abpufferung der Riesling-typischen Säure tun hier sicherlich gut. Bei entsprechender Finesse und Feingliedrigkeit können auch Muskatsorten, Traminer und der oft unterschätzte Müller Thurgau durchaus gute „schmeckerte“ Spargelweine abgeben.

Eine eigene Gruppe für interessante Weinempfehlungen zum Spargel bilden die kräftigen „Altösterreicher“, die in letzter Zeit eine Renaissance erleben: Botrytisfreie Neuburger, Rote Veltliner vom Löss, Rotgipfler und Zierfandler aus der Gumpoldskirchner Gegend und der wiederentdeckte, hochwertige Gemischte Satz aus Wien. Hier kann man auch mit einer etwas anderen glasweisen Weinempfehlung Kompetenz zeigen.

Uns hat die „Arbeit“ zu einer neuen Definition von Spargelweinen Spaß gemacht. Wir sind überzeugt, dass auch Sie das Vergnügen Ihrer Gäste mit der richtigen Spargelweinempfehlung steigern können und dabei die kostbare Kultur des österreichischen Weins in einer neuen Dimension erfahren werden.

Spargelwein Grundkriterien:

WEISSWEIN	Bis auf seltene Ausnahmen sind Spargelweine weiß
TROCKEN	Spargelweine sollten in der Regel trocken sein
KÖRPER	Sie brauchen Körper (mittel bis voll), aber nicht zuviel Alkohol
REIFE	Meist passen Weine mit 2 – 3 Jahren Reife besser als der letzte Jahrgang
SÄURE	Die Säure muss elegant eingebunden und fein sein
AROMA	Meist sind neutralere Buketts von Vorteil – keine Botrytis!
HOLZ	Ein Hauch von Holznote nur für spezielle Rezepte (Hollandaise, Polonaise...)



SPARGELCREMESUPPE

Die Spargelcremesuppe ist eines der häufigsten und beliebtesten Spargel-Gerichte überhaupt. Obwohl man zur Suppe generell selten Wein empfiehlt, kann das – etwa im Rahmen eines Spargelmenüs – durchaus interessante Harmonien ergeben. Etwa mit Grünem Veltliner mittlerer Stärke (höheres Kabinett, Federspiel) oder Weißburgunder und Zierfandler in dieser Kategorie. Auch körperreicher Müller Thurgau erwies sich als charmante Kombination. Wichtig: Die Weine sollten nicht zu schwer sein.

Den Spargel schälen und in grobe Stücke schneiden, die Spitzen extra lassen, in Salzwasser abkochen, für Einlage.

In einem Topf die Schalotten anschwitzen, den geschnittenen Spargel begeben, kurz mitglacieren und mit der Hühnersuppen aufgießen, und ca. 10 Minuten weich kochen lassen.

Die Spargelsuppe fein mixen, Sauerrahm, Crème fraîche begeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit den Spargelspitzen servieren.

Zutaten für 4 Personen

- 8 Stangen Spargel
- 2 Schalotten
- 3 El Olivenöl
- 1 l Hühnersuppe
- 2 El Sauerrahm
- 1 El Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Muskat, Zitrone

Dazu passt

Grüner Veltliner mittengewichtig
Weißburgunder ohne Holz, aber ausgewogen
Zierfandler/Rotgipfler klassisch und elegant
Sauvignon Blanc jung, aber nicht grasig

SPARGEL VINAIGRETTE (lauwarm)

Spargel mit Vinaigrette ist die Spargel-Vorspeise schlechthin. Ob mit Tomaten, Zwiebel oder Kräutern – ein kerniger, nicht zu grasiger Sauvignon blanc mit ein, zwei Jahren Reife ist hier die ideale Wahl. Auch kräftige, würzige Veltliner mit typischem „Pfefferl“ oder klassische Rotgipfler funktionieren hier blendend, sollten aber angesichts der Menü-Reihenfolge nicht zu viel Alkohol aufweisen.

Zutaten für 4 Personen

12 Stangen frischer
Solo Spargel
4 El Champagneressig
1 El Zitrone
7 El Olivenöl
7 El Pflanzenöl
2 Schalotten
1 Tl gehackter Kerbel
1 Tl Schnittlauch
3 Paradeiser schälen,
entkernen und in Würfel
schneiden
Salz, Pfeffer

Den Spargel gut schälen, im Salzwasser frisch abkochen, und lauwarm mit der frisch angerührten Vinaigrette servieren.

Für die Vinaigrette: Champagneressig, Zitrone, Olivenöl, Pflanzenöl verrühren.

Die Schalotten in feine Würfel schneiden mit Kerbel, Schnittlauch, Paradeiser vermengen und in die Vinaigrette rühren.

Dazu passt

Sauvignon Blanc ohne Holz, aber mit Körper
Grüner Veltliner klassisch, mit Körper
Grüner Veltliner Reserve, nicht zu schwer
Rotgipfler klassisch



SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE

Ein grandioses Gericht, das zur Spargelzeit auf keiner Karte fehlt, die Wein-Empfehlung aber nicht gerade einfach macht: Der hohe Fettgehalt und die buttrigen Aromen der Sauce erfordern kräftigen, aber nicht zu schweren Wein, idealerweise aus der Burgundergruppe. Hochreife, Weiß- und Grauburgunder, Chardonnay – auch mit einer Nuance Holz – versprechen puren Spargel-Genuss. Und Grüner Veltliner in Smaragd- oder Reserve-Qualität passt natürlich sowieso.

Den Spargel gut schälen, im Salzwasser frisch abkochen, und mit der Hollandaise und Heurigen Erdäpfel servieren.

Die Dotter mit dem Weißwein über Dunst zu einer schaumigen Creme aufschlagen, vom Dunst nehmen und die zerlassene Butter langsam einschlagen, mit Salz und Cayenne abschmecken.

Zutaten für 4 Personen
12 Stangen frischer Solo Spargel
4 Dotter
5 El Weißwein
300 g zerlassene Butter
Salz, Cayenne

Dazu passt

Weißburgunder kräftig
Grauburgunder kräftig
Chardonnay Barrique
Grüner Veltliner Reserve





SPARGEL POLONAISE/MIT BUTTERBRÖSEL

Die röstigen, buttrigen Aromen dieses Spargel-Klassikers machen die Weinwahl vergleichsweise einfach: reifere Weine von drei bis fünf Jahren eignen sich weitaus besser als junge, der geschmeidige Neuburger (keine Botrytis, nicht zu mineralisch) mit seinen fein-nussigen Nuancen ist die perfekte Wahl. Ebenfalls hocheffizient: reife Weißburgunder, Zierfandler und Rotgipfler und – wie immer – kräftiger Grüner Veltliner.

Den Spargel vom Kopf abwärts schälen. Die Schalen mit Wasser, Salz, Zucker, Zitronensaft und der Semmel aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen und abseihen.

Die geschälten Stangen in diesem Fond aufkochen und solange ziehen lassen, bis sie noch einen leichten Biss haben.

In der Zwischenzeit die Butter erhitzen bis sie braun ist (Nussbutter). Die Brösel zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zum Schluss das gehackte Eigelb und die Petersilie dazu geben.

Die Spargel auf den Teller geben und mit der Polonaise nappieren.

Dazu passt

Weißburgunder kräftig mit Reife
Neuburger mit Körper, ohne Botrytis
Grüner Veltliner Reserve mit Reife
Zierfandler/Rotgipfler mit Reife und Finesse

Zutaten für 4 Personen

Ca. 20 Stangen weißer Spargel

Salz

Zucker

1 Zitrone

1 Semmel

Für die Polonaise

200 g Butter

100 g Feine Weißbrotbrösel

Eigelb von 4 hartgekochten Eiern, fein gehackt

1/2 Bund Petersilie gehackt

Etwas Zitronensaft

Salz



SPARGEL MIT SCHINKEN

Die rustikalere, aber keineswegs weniger köstliche Variante, den frisch gestochenen Spargel zu genießen: Kräftiger, trockener, nicht zu Säurebetonter Riesling mit ausgeprägter Fruchtnote und durchwegs zwei oder drei Jahren Reife hat hier sein Heimspiel. Grüner Veltliner in dieser Spielklasse kann aber natürlich absolut mithalten, genauso wie klassische Pinots.

Den Spargel vom Kopf abwärts schälen. Die Schalen mit Wasser, Salz, Zucker, Zitronensaft und der Semmel aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen und abseihen.

Die geschälten Stangen in diesem Fond aufkochen und solange ziehen lassen, dass sie noch einen leichten Biss haben.

Für die Vinaigrette die Rindsuppe mit dem Öl, dem Essig, dem Salz und Zucker, sowie der Knoblauchzehe mixen. Die gehackten Eier, das Concasse und den Schnittlauch dazu geben.

Den lauwarmen Spargel anrichten, den Schinken und die Vinaigrette extra servieren.

Dazu passt

Riesling Spätlese trocken/Reserve/Smaragd
Grüner Veltliner Reserve
Pinot-Familie kräftig

Zutaten für 4 Personen

Ca. 20 Stangen weißer Spargel

Salz

Zucker

1 Zitrone

1 Semmel

Ca. 150 g Rohschinken dünn geschnitten nach Wahl

Eiervinaigrette:

3 hartgekochte Eier

4 Paradeiser (Concasse)

Schnittlauch

1/8 l Rindsuppe

1/8 l Traubenkernöl

1/16 l Zweigeltessig

Salz

Zucker

1 Zehe Knoblauch

SPARGEL MIT MORCHELN

Dieses Gericht, das die beiden Könige des kulinarischen Frühlings miteinander verbindet, bietet faszinierende Kontraste, optisch wie aromatisch. Die feinen, erdigen Nuancen der Morcheln erfordern subtile, körperreiche Weine mit Reife und durchaus etwas Holz. Neben solcherart ausgebauten Burgundern können auch Roter Veltliner oder trockener Traminer überzeugen.

Den Spargel gut schälen, im Salzwasser frisch abkochen, und mit den Morcheln und Heurigen Erdäpfel servieren.

Die Morcheln in einer beschichteten Pfanne langsam mit Olivenöl und Butter braten.

Mit Sherry ablöschen und mit der Kalbsjus aufgießen, kurz einkochen lassen, Crème fraîche einrühren und mit Salz, Pfeffer und frischer Petersilie abschmecken.

Zutaten für 4 Personen

12 Stangen frischer Solo Spargel

200 g Frische, geputzte und gut gewaschene Morcheln

1 El fein geschnittene Schalotten

2 El Olivenöl

1 Tl Butter

2 cl Sherry

1/16 Kalbsjus

1 El Crème fraîche

1 Tl frisch gehackte Petersilie

Dazu passt

Chardonnay Barrique
Weißburgunder Reserve
Roter Veltliner (z. B. Wagram)
Grauburgunder Reserve
Traminer trocken, kräftig
Grüner Veltliner Reserve





GEBRATENER SPARGEL

In der Pfanne sautiert oder im Wok geschwenkt, trifft man den Spargel immer häufiger auf Speisekarten an. Diese „dynamische“ Zubereitung erfordert ebsolche Weine, also Grüne Veltliner Kabinett, ein bis drei Jahre alt, spritzige, rassige Rieslinge ohne zu viel Säure oder mittelgewichtige Weißburgunder und Chardonnays im klassischen Ausbau.

Die Nüsse grob hacken und rösten. Die Zitronen schälen möglichst ohne weißem und in ca. 1 mm dünne Streifen schneiden (julienne) und kandieren: d.h. 500 ml Wasser mit 500 g Kristallzucker aufkochen und die Zitronenstreifen zugeben. Einen Tag ziehen lassen und diesen Vorgang jeweils einmal pro Tag die nächsten drei folgenden Tage wiederholen und dabei jedes mal 100 g Zucker dazugeben.

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel (brunoise) schneiden.

Butter in einer Pfanne leicht bräunen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel kurz anschwitzen. Die Chilischote halbieren und entkernen. So fein wie möglich hacken. Ebenso die Kräuter fein hacken.

Die Spargel vom Kopf abwärts schälen und feinblättrig schneiden.

Mit Traubenkernöl in einer heißen Pfanne langsam rösten und mit Salz würzen.

Alles in einer Schüssel mischen und mit der Marmelade, Zitronensaft, Gewürzen, Kräutern und Öl abschmecken.

Den gebratenen Spargelsalat auf einen Teller anrichten und mit Kräutern garnieren.

Zutaten für 4 Personen

Ca. 10 Stangen weißer Spargel

Ca. 10 Stangen grüner Spargel

100 g Macadamia Nüsse (im Fachhandel erhältlich)

50 g Pistazien

2 Limetten

2 Zitronen

100 g Zitronenmarmelade (im Handel erhältlich)

1 Chilischote

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

Thymian

Salbei

Petersilie

Salz, Pfeffer, Kümmel & Muskat

Walnussöl

Dazu passt

Grüner Veltliner klassisch
Riesling klassisch
Weißburgunder klassisch
Chardonnay klassisch

GEBACKENER SPARGEL

Der Österreicher beliebteste Zubereitungsart findet auch beim Spargel immer mehr Anhänger – mit durchaus köstlichen Ergebnissen. Was zu Paniertem am besten passt, passt auch hier: Riesling und Grüner Veltliner, rassig und trocken, brillieren wie erwartet; aber auch Neuburger, Weißburgunder im mittleren Bereich und steirische Morillons bereiten Freude.

Spargel gut schälen, im Salzwasser frisch abkochen.

Den Spargel auf ein Tuch geben, leicht salzen und pfeffern.

Den Parmesan reiben und mit den Bröseln vermischen.

Den Spargel bemehlen, durch die versprudelten Eier ziehen und in den Bröseln mit Parmesan wenden. (einfach panieren)

Und in einer Pfanne mit heißem Fett herausbacken, und mit einem schönen Salat servieren

Zutaten für 4 Personen
12 Stangen frischer Solo Spargel
150 g Bröseln
150 g Parmesan
4 Eier
200 g Mehl
Salz, Pfeffer, Zitrone

Dazu passt

Grüner Veltliner klassisch
Riesling klassisch
Weißburgunder klassisch
Morillon/Chardonnay klassisch
Neuburger mittengewichtig





SPARGELRISOTTO

Buttrige Cremigkeit, sämige Stärke, vielleicht noch etwas Käse – bei Risotto haben leichte Weine keine Chance. Kräftiger Grüner Veltliner harmoniert mit Spargelrisotto indes ausgezeichnet, auch der Wiener Gemischte Satz neuen, kräftigen Typs schlägt sich hervorragend, gereifte Weine der Burgunderfamilie im klassischen Ausbau sind auch hier ein heißer Tipp.

Die Schalotten fein hacken und in Olivenöl leicht anschwitzen, den Risottoreis dazugeben, kurz mitglacieren und danach mit dem Weißwein ablöschen.

Unter ständigem Rühren 18 Minuten weich kochen.

Die letzten 10 Minuten den geschälten und in Stücken geschnittenen weißen Spargel dazugeben und mitkochen.

Zum Schluss mit Butter, Zitrone, Parmesan und Kerbel abschmecken und servieren.

Zutaten für 4 Personen

8 Stangen Spargel

2 Schalotten

2 El Olivenöl

200 g Risottoreis

1/16 Weißwein

1 l Hühnersuppe

3 El Parmesan

Zitrone, Salz, Pfeffer

1 Tl gehackter Kerbel

Dazu passt

Grüner Veltliner Reserve, elegant
Wiener Gemischter Satz im Reservebereich
Weißburgunder Reserve, aber ohne Holz
Chardonnay Reserve, ohne Holz
Grauburgunder Reserve
Neuburger Reserve, fein

SPARGELGRATIN mit Schinken

Eine Variante, die sich in der Gastronomie nicht nur als Beilage zum Steak großer Beliebtheit erfreut, sondern auch für sich gerne gereicht wird. Obers und gerösteter Käse verlangen beim Wein einerseits nach Körper, andererseits nach frischer Säure: Grüner Veltliner im Reservebereich, kräftig-fruchtiger Riesling oder – wieder einmal – klassisch ausgebaute Burgunder machen hier das Match.

Den Spargel vom Kopf abwärts schälen. Die Schalen mit Wasser, Salz, Zucker, Zitronensaft und der Semmel aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen und abseihen.

Die geschälten Stangen in diesem Fond aufkochen und solange ziehen lassen, dass sie noch einen leichten Biss haben.

In der Zwischenzeit die Butter zerlassen bis sie braun ist. Die Dotter mit der Rindsuppe, dem Zitronensaft, dem Salz und der Worcestershire - Sauce in einem kleinen Schneekessel über Wasser dampf cremig aufschlagen, vom Feuer nehmen und langsam die warme Butter einschlagen.

Mit dem Cayennepfeffer und dem Essig nachwürzen.

Den Schinken dünn aufschneiden und in eine Auflaufform legen. Die Spargel längs halbieren und auf den Schinken geben, mit der Hollandaise überziehen und bei Oberhitze im Rohr gratinieren.

Mit Kerbel und Croutons garnieren.

Zutaten für 4 Personen

Ca. 20 Stangen weißer Spargel

Salz

Zucker

1 Zitrone

1 Semmel

Für die Hollandaise:

3 Eidotter

Etwas Zitronensaft

Etwas reduzierte Rindsuppe

Salz

Cayennepfeffer

Etwas Worcestershire-Sauce

Etwas Weißweinessig

250 g Butter

Zum Garnieren:

Etwas Kerbel

Feine Weißbrots croutons

Dazu passt

Grüner Veltliner klassisch

Riesling klassisch

Weißburgunder klassisch

Chardonnay klassisch





FISCH MIT SPARGEL

Die Kreativität in Österreichs Küchen sorgt immer häufiger auch für interessante Kombinationen von Spargel mit Fisch. Die Bandbreite der Rezepturen ist natürlich enorm, der Wein dazu sollte aber stets aus der qualitativen Oberliga stammen und sich vor allem durch Finesse auszeichnen: feiner Weißburgunder, Sauvignon oder Riesling, Gemischter Satz und Grüner Veltliner – aber immer von höchster Delikatesse.

Für die Weißwein-Fischsauce die fein gehackten Schalotten mit Noilly Prat, Weißwein und dem Fischfond fast vollständig verkochen lassen. Obers zugeben, kurz aufkochen lassen und die Butter einmischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Spargel vom Kopf abwärts schälen. Die Schalen mit Wasser, Salz, Zucker, Zitronensaft und der Semmel aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen und abseihen.

Die geschälten Stangen in diesem Fond aufkochen und solange ziehen lassen, bis sie noch einen leichten Biss haben. Die Stangen in 1 cm Stücke schneiden, diese aufgestellt auf den Teller anrichten.

Die Fischfilets entgräten, salzen und in einem Bambusdämpfer ca. 8 Minuten bei 80° C garen. Die Haut abziehen und den Fisch mit etwas Limettenöl beträufeln.

Die Spargel mit der Sauce nappieren und die Filets auf dem Spargel anrichten.

Zutaten für 4 Personen
4 Filets Alpenlachs á 160 g
Maldonsalz
Limettenöl
2 Limetten
ca. 16 Stangen weißer Spargel
Salz
Zucker
1 Zitrone
1 Semmel

Für die Sauce:
100 g Schalotten
2 El Noilly Prat
4 El Weißwein
10 El Fischfond (Feinkostladen)
2 El Obers
100 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Dazu passt

Sauvignon Blanc aus großer Lage, 2-3 Jahre
Weißburgunder mit großer Eleganz, klassisch trocken
Grüner Veltliner Reserve, elegant
Gemischter Satz Reserve, mit Finesse
Riesling Reserve (Smaragd)

FLEISCH MIT SPARGEL

Fleisch – sei es vom Schwein, vom Kalb oder vom Rind – muss keineswegs immer von Rotwein begleitet werden. Vor allem dann, wenn Spargel im Spiel ist, erweisen sich Kombinationen mit kräftigen, körperreichen, strukturierten Weißweinen mit etwas Reife als geschmackliches Aha-Erlebnis. Entscheidend sind hier aber stets Art der Zubereitung und die Sauce.

Die ÖWM bedankt sich bei

Joachim Gradwohl und Heinz Reitbauer

für die Rezepte und die kulinarische Betreuung bei der Verkostung.

Angelika Deutsch und Florian Holzer

von Gault Millau für die fachliche Mitwirkung bei der Verkostung.



Österreichische Weinmarketingsservicegesellschaft m.b.H.

Prinz-Eugen-Straße 34

1040 Wien

Tel.: +43/(0)1/503 92 67-0

Fax: +43/(0)1/503 92 68

E-Mail: info@weinausoesterreich.at

www.weinausoesterreich.at



GAULTMILLAU