



SPARGEL & WEIN



GAULTMILLAU

ÖSTERREICH WEIN 

www.osterreichwein.at

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 Österreich Wein Marketing GmbH 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 zisielierte 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 „Alt-österreicher“, 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 Hühnersuppe 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 mittelgewichtig
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 hochehrföhrlich: 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.

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

Dazu passt

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



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 Concasé 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

Eivinaigrette:

3 hartgekochte Eier

4 Paradeiser (Concasé)

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 ebensolche Weine, also Grüne Veltliner Kabinett, ein bis drei Jahre alt, spritzige, rasierte 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 mittelgewichtig





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 ausgebauter 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 Weißbrotdcroutons

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 à 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 des klassischen Teils der vorliegenden Broschüre und die kulinarische Betreuung bei der Verkostung.

Nicht nur die gutbürgerliche Küche Österreichs erfreut ihre Liebhaber mit zahlreichen Spargel-Klassikern – das edle Stangengemüse findet auch bei den jungen Kreativköchen Zuspruch wie nie zuvor. Was an die Auswahl des richtigen Weins ganz andere, interessante Herausforderungen stellt, da die typischen Aromen des weißen und grünen Spargels hier durchaus auch mit überraschenden, exotischen Geschmacksrichtungen kombiniert werden.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen vier außergewöhnliche Spargelrezepte, kreiert von Konstantin Filippou, Küchenchef des Wiener Restaurants Novelli und bekannt als einer der modernsten und kreativsten Kochkünstler Österreichs.

Die ÖWM bedankt sich bei

Konstantin Filippou

Angelika Deutsch und Florian Holzer

von Gault Millau für die fachliche Mitwirkung bei den Verkostungen.

SPARGEL & PERIGORD

Geflämmte Spargelcreme wird hier mit eingelegter Perigord-Trüffel und Malt-Whisky-Jus kombiniert, sehr dunkle, rauchige, erdige Aromen treffen hier auf die Molligkeit des cremigen Edelgemüses – ein intensives Spiel der Kontraste, das für ein fulminantes Geschmacks-Crescendo sorgt. Mineralischer Sauvignon blanc erster Güte brilliert in dieser Aufgabenstellung, auch der kräftige Grüne Veltliner harmoniert hier außerordentlich gut.

Den Spargel schälen, klein schneiden und mit Sahne, Butter, Salz und Zucker weich kochen. Mit einem Stabmixer zu einem feinen Püree verarbeiten.

Den gekochten Spargel mit Sahne aufkochen. Eingeweichte Gelatine und Aga Aga einrühren. Salzen. Die Masse auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Blech gießen, in den Kühlschrank stellen bis die Masse fest ist.

Trüffel, Portwein, Madeira, Cognac und Geflügelfond zusammen etwas reduzieren, dann den Trüffel mit ziehen lassen und in einem Rex-Glas luftdicht einlegen.

Den eingelegten Perigord mit etwas Spargelcreme vermengen. Alles zusammen mit einem Blender (Mixer) zu einer kompakten Crème verarbeiten.

Zutaten für 4 Personen

Spargelcreme
400 g Spargel
60 ml Sahne
30 g Butter
Salz
Zucker

Geflämmte Spargelcreme

400 g Spargel
200 g Sahne
3 g Aga Aga
3 Blatt Gelatine



Für den knusprigen Spargel, Spargel schälen, putzen und in kochendem Wasser mit etwas Salz, Zucker und Olivenöl etwa 10 Minuten bissfest garen. Mit einem Löffel herausheben, abtropfen und etwas abkühlen lassen. Den Spargel zuerst in Mehl, dann Ei, dann Brösel wenden. In einer mit Olivenöl erhitzten Pfanne goldbraun braten.

Fond mit Single Malt und Trüffelcreme reduzieren und mit Butter montieren.

Die Spargel- und Trüffelcreme auf einen rechteckigen Teller auftragen und die rechteckig geschnittene, gestockte Spargelcreme daraufsetzen. Mit einem Flämmer brülieren mit Perigord-Trüffel garnieren, knusprigen Spargel beilegen, Malt-Jus eingießen.

Eingelegter Perigord Trüffel

Ein frischer, schwarzer, mittelgroßer Perigord Trüffel (eingelegte Trüffel kann man auch kaufen).

1/8 l Portwein

1/16 l Madeira

1 EL Cognac

1/8 l Geflügelfond

Perigord Trüffelcreme

Knuspriger Spargel

400 g Spargel weiß

4 Eier

1 Prise Salz

Olivenöl

100 g Mehl

200 g Brösel

Malt Jus

¼ l Einlegfond (vom Trüffel)

1/16 l Single Malt

1 EL Trüffelcreme

Butter

Dazu passt

Sauvignon Blanc Reserve
Grüner Veltliner kraftvoll
Weißburgunder ohne Holz



ARTISCHOCKEN-SPARGEL-SALAT

Ein vielseitiges, komplexes Gericht, bei dem das edle Gemüse als hauchdünner Streifen marinierten Grünspargels und Vinaigrette aus Spargelsaft und Olivenöl auftritt, kombiniert mit Babyartischocken, einer Sepia-Rolle und Wildkräutern. Die Aromen von Spargel und Artischocke spielen hier in einem Aroma-Konzert mit Meeresfrucht, Kräutern und Creme. Mit dieser Komplexität kommt Rotgipfler besonders gut zurecht, auch der kräftige Grüne Veltliner spielt seine Stärken als Joker aus.

Für die Distelölvinaigrette Distelöl, Apfelessig, Weißweinessig, Gemüsefond, Dijonsenf, Salz und Pfeffer zusammen aufkochen und auskühlen lassen.

Spargel in Olivenöl anschwitzen und mit dem Rest ablöschen. Zur Hälfte reduzieren und danach passieren. Auskühlen lassen.

Sekt, Glukose und Läuterzucker aufkochen, etwas auskühlen lassen und die Kräuter einmixen. Danach passieren und gefrieren.

Sellerie schälen und mit Sahne und Milch auf niedriger Temperatur weich kochen und danach mit einem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten.

Ei trennen und den Eidotter mit dem Senf glatt rühren. Mit dem Mixer oder dem Schneebesen erst tropfenweise Öl einrühren, dann langsam in einem dünnen Strahl einlaufen lassen. Die Mayonnaise gut aufschlagen und mit Zitronensaft, Salz, Zucker, Kerbel und Essig abschmecken.

Zutaten für 4 Personen

300 g Spargel
Salz, Zucker, Olivenöl
300 Artischocken
Zitronensaft

Distelölvinaigrette

100 g Distelöl
20 g Apfelessig
10 g Weißweinessig
80 g Gemüsefond
1 TL Dijonsenf
Salz, Pfeffer, Spargelfond
400 g Spargel weiß
100 ml weißen Portwein
15 ml Weißweinessig
300 ml Gemüsefond
1 TL Zitronensaft
25 ml Olivenöl
10 g Butter
1 TL Zucker



Sepioline fein brunoise hacken und in einer mit Olivenöl erhitzten Pfanne kurz anschwitzen. In ein Sieb gießen und vom Saft trennen. Mit Selleriecreme und Mayonnaise vermengen. Ruhen lassen. In einen Spritzsack füllen.

Mit einem Spritzsack die Sepiolinecreme der Länge nach auf einem Teller aufspritzen. Artischocken und Spargel mit Distelölvinaigrette marinieren und darauf anrichten. Sorbet verde mit einem Löffel herausnehmen und in ein mit Spargelfond befülltes Glas geben. Mit etwas Veronelli Olivenöl garnieren und (zum trinken) beistellen. (Passt hervorragend zum Salat).

Sorbet Verde

200 g Läuterzucker
(Zucker/Wasser= 1:2)
10 g Estragon
4 g Koriander
8 g Basilikum
10 g Zitronenmelisse
4 g Minze
200 ml trockener
Schaumwein
30 g Glukose

Selleriecreme

300 g Sellerie
¼ l Sahne, ½ l Milch

Mayonnaise

1/8 l Maiskeimöl
Dijonsenf
Champagneressig
1 Eidotter, Zitronensaft
Zucker, Salz
1 TL Kerbel

Sepioline

200 g Sepioline
(geputzt und enthäutet)

Dazu passt

Rotgipfler/Zierfandler klassisch
Gemischter Satz Reserve
Grüner Veltliner kraftvoll



ENTENLEBER MIT SPARGEL

Hier spielen die üppigen, fetten Aromen der gefüllten Entenleber zweifellos die Hauptrolle, kontrastiert von den fruchtigen Komponenten der Birnensaft-Marinade des begleitenden Salats, assistiert von geräucherten Mandeln und salziger Pancetta. Der marinierte Spargel übernimmt bei diesem Gericht die Aufgabe der Harmonisierung. Keine leichte Aufgabe für den begleitenden Wein, der kräftige Grüne Veltliner bewährt sich dank seiner Allrounder-Fähigkeiten, auch mineralischer Sauvignon blanc fügt sich besonders schön ins Bild.

Birnen mit Zucker, Cognac, Salz und Pfeffer weich kochen und pürieren.

Pancetta aufschneiden und auf einem Backpapier in der Mikrowelle trocknen. Auskühlen lassen und fein reiben/zerbröseln.

Die in Würfel geschnittene, zimmertemperaturierte Leber mit Cognac, Salz, Pfeffer marinieren. Mit einem Blender (Mixer) zu einer Creme verarbeiten, dann passieren.

Dann auf eine in 5x4 cm geschnittene Plastikschaablone aufstreichen. Ein zweites Stück Plastikschaablone mit Leber bestreichen.

Die mit Leber bestrichene 5x4 cm große Plastikschaablone zu einem Zylinder formen und mit einem Klebestreifen fixieren. Diesen Zylinder auf die zweite, mit Leber bestrichene Schaablone setzen und kalt stellen.

Die kalt gestellte Leber (im Zylinder) mit Lebercreme, karamellisierten Nüssen und in Würfel geschnittenen, blanchierten Spargel füllen. Mit Birnenpüree auffüllen, mit Pancettabrösel bestreuen.

SPARGELSALAT:

Von einem grünen, rohen Spargel der Länge nach feine Scheiben herunterschälen und mit etwas Birnencreme, Essig und Olivenöl marinieren.

Entenleberzylinder auf den Teller platzieren. Links von der Leber den roh marinierten Spargel beilegen und mit karamellisierten Nüssen bestreuen.

Dazu passt

Sauvignon Blanc kraftvoll
Grüner Veltliner kraftvoll
Gemischter Satz kraftvoll
Rotgipfler kraftvoll

Zutaten für 4 Personen

Birnenpüree

500 g Birnen
150 g Zucker
Cognac
Salz, Pfeffer

Pancettabrösel

Entenlebercreme

500 g Leber
1 TL Cognac
Salz, Pfeffer

Lebercreme

100 g Leber püriert
100 g Birnenpüree



STEINBUTT & SPARGEL

Zart gebratenes Steinbutt-Filet, belegt mit einer hauchdünnen Schichte geräucherten Aals, dazu zarte Sellerie-Ravioli mit Schnecken-Fülle, begleitet von Spargelschaum und Spargelcarpaccio – ein faszinierendes Gericht voller Spannung, ein Dialog heller und dunkler Aromen. Auch hier zeigt der kräftige Grüne Veltliner, dass er als Speisenbegleiter nahezu jeder Aufgabe gewachsen ist, der südsteirische Sauvignon mit Terroir-Akzent ergänzt diese komplexe Kreation ebenso sehr gut.

Den Steinbutt in einer mit Olivenöl erhitzten Pfanne glasig braten. Den hinteren Teil des Steinbutts abschneiden.

Trockentupfen. Salz und Zucker vermischen. Etwas davon in eine Form geben und den Steinbutt darauf geben. Den Steinbutt reichlich mit dem Salz-Zuckergemisch und den Gewürzen bestreuen. Mit Klarsichtfolie abdecken und 2 Tage ziehen lassen.

SELLERIECARPACCIO

Sellerie mit einem 2 cm runden Ausstecher ausstechen. Mit einer Aufschnittmaschine bei 0,1 mm dünn aufschneiden. Mit Olivenöl bestreichen und salzen. Auf einen mit Klarsichtfolie bedeckten Teller legen.

Sellerie, Sahne, Butter, Olivenöl und Salz in einem Topf weichkochen und pürieren.

SELLERIE-OLIVENRINGE

Sellerie mit 3 cm Durchmesser ausstechen und die dadurch entstandene Rolle in Scheiben schneiden. 2 cm in der Mitte ausstechen. Grüne entkernte Oliven der Länge nach aufschneiden und in dieses entstandene Loch des Sellerierings einlegen/auffüllen.

Zutaten für 4 Personen

Steinbutt

1 Steinbutt (filetiert)
Salz, Zucker
Koriandersamen
Senfkörner
Nelken

Selleriecreme

300 g Sellerie
50 g Sahne
20 g Butter
20 g Olivenöl
Salz

Sellerieschaum

50 g Schalotten (gehackt)
100 g Sellerie
¼ l Gemüsefond
1/8 l Sahne
1 TL Olivenöl
1 TL Butter



Schnecken mit Petersilie und Kerbel in einer mit Butter erhitzten Pfanne anschwanken, mit Wein ablöschen und in die (ausgestochenen) Selleriescheiben legen. Eine zweite Selleriescheibe darauf legen und zu einem Ravioli formen.

Kartoffel und Zwiebeln schälen und würfelig schneiden. Mit den schwarzen Oliven den, restlichen Gewürzen und Kräutern 30 Minuten im Gemüsefond mit Noilly Prat kochen und anschließend passieren.

Den glasig gebratenen Steinbutt auf einen Teller legen und mit Spargelschaum anrichten.

Den 2. Teller mit Selleriecarpaccio, Sellerie-Olivenringen und Schneckenravioli belegen und mit Olivensud untergießen.

Schnecken

50 g gekochte Schnecken
1 EL Petersilie
1 EL Kerbel
1 EL Butter
Grüner Veltliner

Olivensud

2 Kartoffeln
4 Zwiebeln
4 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren
1 Bund Basilikum, 1 Bund Estragon
1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian
250 g entkernte und entwässerte schwarze Oliven
1 l Gemüsefond
1/8 l Noilly Prat

Dazu passt

Sauvignon Blanc
Grüner Veltliner kraftvoll
Riesling Reserve (Smaragd)



ÖSTERREICH WEIN 

ÖSTERREICH WEIN MARKETING GMBH

Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Wien
Tel.: +43/(0)1/503 92 67-0, Fax: +43/(0)1/503 92 68
info@oesterreichwein.at, www.österreichwein.at

GAULTMILLAU