

KIEFER¹⁸⁵¹

by m&h schmidt

Gebratener Spargel

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Spargel, weiß	750 g	schälen und Füßchen abschneiden, vom nur die Füßchen abschneiden, dann alle Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden (Köpfe etwas länger lassen). Kurz in
Spargel, grün	750 g	
Butter	1 EL	scharf anbraten – leichte Bräune wäre ideal. Dann
Olivenöl	3 EL	in 3 cm Stücke schneiden und nach Gusto dazugeben. Mit
Frühlingszwiebeln	1 Bund	
Zucker, braun	1 EL	
Salz + Pfeffer		
Muskat	1 Prise	und
Estragon		würzen und mit
Mehl	1 EL	überstäuben. Dann sofort mit
Zitronensaft	4 EL	
Grauburgunder	200 ml	
Sahne	200 ml	ablöschen und unter schwenken kurz eindicken lassen.
Petersilie, glatt	1 Bund	fein hacken und über die Spargel streuen. Der Spargel soll noch al dente sein.

Dazu: Medaillons vom Schweinefilet, Hähnchenbrust, Kalbsschnitzelchen oder Tofu im Sesammantel, außerdem neue Kartoffelchen.

Der ideale Begleiter

[Grauburgunder Kabinett trocken](#)

