



SPARGEL LIEBT SILVANER

STANGENSPARGEL MIT PETERSILIENKARTOFFELN, WIENER SCHNITZEL UND NUSSBUTTER-HOLLANDAISE

Ein Rezept von Bernhard Reiser, Restaurant REISERS am Stein

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Kalbsoberschale
1 kg weißer Stangenspargel
400 g festkochende Kartoffeln
125 g flüssige Nussbutter
2 Eigelb
5 Eier
60 ml Weißweinreduktion
Zitronensaft
1/2 BD Petersilie
Mehl
Paniermehl
120 g Butter extra
Salz
Cayennepfeffer
Zucker
Kerbel & Estragon gehackt



ZUBEREITUNG

Wiener Schnitzel:

Kalbsoberschale in acht gleiche Portionen schneiden und plattieren. Die Eier mit Salz und Pfeffer vermischen. Die Schnitzel würzen, in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und mit dem Paniermehl panieren. In reichlich Öl von beiden Seiten goldgelb anbraten. Gegen Ende 100 g Butter dazugeben und fertig braten.

Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Anschließend die Kartoffeln in Butter schwenken, abschmecken und die gehackte Petersilie dazugeben.

Nussbutter-Hollandaise:

Die Eigelbe mit der Weißweinreduktion auf einem Wasserbad schaumig schlagen. Die flüssige Nussbutter langsam zu den Eiern geben und dabei ständig weiter rühren. Abschließend mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Stangenspargel:

Den Stangenspargel schälen und an den Enden ein wenig abschneiden. Wasser mit einer halben Zitrone sowie einer halben Kartoffel, Salz und Zucker aufkochen und den Spargel garkochen. Den fertig gegarten Spargel mit Butter verfeinern.



WEINTIPP

Erste Lage Wein
Dichter, kräftiger, gehaltvoller
Silvaner mit viel „Terroir“ und
eleganter, aber spürbarer Säure



SILVANER HEIMAT SEIT 1659