



SPARGEL LIEBT SILVANER

PENNE MIT GRÜNEM PESTO UND SPARGELRAGOUT

Ein Rezept von Vanessa Wischer, Bewerberin Fränkische Weinkönigin 2020/2021

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g weißer Spargel
500 g grüner Spargel
400 g Nudeln
100 g Schlagsahne
30 g ganze Mandeln
50 g Bärlauch
30 g Parmesan (am Stück)
200 ml Silvaner
200 ml Wasser
5 EL Olivenöl
2 EL Butter
2 EL Mehl
1 Zitrone
Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNG

Für das Pesto die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem wenden rösten. Bärlauch verlesen, waschen, trocken tupfen und grob hacken. Parmesan grob reiben. Mandeln, Parmesan, Bärlauch und Olivenöl mit dem Stabmixer kurz pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für später beiseite stellen.

Den Spargel waschen, den Weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen schräg in Scheiben schneiden. Anschließend mit einem TL Zucker im Dampfgarer dämpfen oder in 200 ml kochendem Salzwasser 4 Minuten garen.

Für die Nudeln Salzwasser aufkochen lassen. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darüber stäuben und unter ständigem Rühren ungefähr eine Minute anschwitzen. Wasser, Silvaner und Sahne zugießen. Soße aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel in die Soße geben.

Die Nudeln im kochenden Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und schälen. Schale in feine Streifen schneiden und etwas kleiner hacken. Zitrone halbieren und auspressen.

Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben. Spargelragout und Zitronenschale unterheben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln und das Spargelragout mit dem Pesto anrichten.



WEINTIPP

2018er Nordheimer Kreuzberg, Silvaner Spätlese trocken
| Weingut Wischer

Aromen von reifer Quitte und Williams Birne mit mineralischem Körper und harmonisch eingebetteter Säure machen diesen Wein zum perfekten Speisenbegleiter für dieses Gericht.


FRANKEN
SILVANER HEIMAT SEIT 1659