

Spargelweine 2017

Spargel ist der Menschheit bereits seit über 2000 Jahren bekannt. Schon um Christi Geburt schätzte man den Spargel - allerdings mehr als Heilpflanze. Die Ägypter schätzten den Spargel sogar so sehr, dass sie ihn vereinzelt mit ins Grab nahmen. Zu dieser Zeit dachte allerdings noch niemand daran, den Spargel als Gemüse zu verzehren. Erst die Römer kultivierten ihn dann, um ihn zu genießen und es darf wohl angenommen werden, dass auch sie schon den *Asparagus* mit einem guten Schluck Wein verzehrten.

Aus dem Mittelalter - und zwar in einem Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert mit Namen „De honesta voluptate (Von der anständigen Wollüstigkeit)“ – ist uns folgende Zubereitungsempfehlung überliefert und wir möchten sie nicht vorenthalten:

*„Junge Spargen dolden in wein gesotten / mit buttern und eßig abbereit /
als die Hopfen / erweichen den bauch / raumen die brust / und treiben den Harn /“*

Schmackhaft und gesundheitsfördernd – beides Attribute, die wir auch von einem guten Wein erwarten.

2014er Silvaner trocken Weingut Porzelt – Pfalz 11 % Vol.

Eigentlich in Deutschland die Spargelrebsorte schlechthin aber leider völlig verkannt! Feiner Duft von Heu und Honigmelone. Leicht und elegant am Gaumen, mit feinwürzigem Körper, zarter Cremigkeit und moderater Weinsäure.

2014er Grüner Veltliner trocken „Neuland“ Weingut Zillinger – Weinviertel, Österreich 11 % Vol.

Spürbare Mineralik und Würze im Bukett. Lebendig, frisch und mit einer traubigen Frucht am Gaumen. Typisch die pfeffrige Würze im Nachgeschmack, die den weißen Spargel wunderbar ergänzt und zum Weitertrinken anregt.

2015er Sauvignon Blanc trocken Weingut Klein – Pfalz 12 % Vol.

Der Wein für den Grünen / Gemüse Spargel !
Holunderbluten, Grapefruit, Cassis und das alles mit vegetalen/herben Gemüsenoten vermischt. Eine spannungsgeladene Aromatik die sich am Gaumen fortsetzt und dabei mit viel Sinnlichkeit ausklingt. Die neue deutsche Trendrebsorte!



Spargelwein Paket

mit je 3 x 4 Flaschen pro Sorte

85 € Lieferung frei Haus

Bestellen Sie in unserem Internetshop www.Weinlade.de , per Email, Telefon oder holen Sie das Paket im Weinlade am Gutenbergplatz ab.

Sauce Hollandaise

3 Eigelb
250 g Butter
2 EL Schalottenwürfel
4 EL Weißwein
4 EL Wasser
Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Das Wasser zusammen mit dem Weißwein und den Schalottenwürfeln in einem Topf auf ein Drittel der Menge einkochen und abkühlen lassen. Diese Reduktion mit den Eigelben verrühren und im Wasserbad bei einer Temperatur von ca. 65°C cremig schlagen. Die Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Die warme (nicht heiße) Butter zuerst tröpfchenweise, dann etwas schneller unterschlagen. Dabei auf jeden Fall ununterbrochen Rühren, damit eine klumpenfreie homogene *Sauce Hollandaise* entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Kleiner Tipp am Rande:

Die Zugabe einer kleinen Menge Stärke, die zuvor in der Wasserphase der Sauce aufgekocht wurde, hemmt die Klümpchenbildung der Proteine. Dieser Trick macht die Sauce weniger empfindlich auf Überhitzung.

Sauce Béarnaise

200 g Butter

200 ml Weißwein
1/2 TL Estragonessig
1 Schalotte -gewürfelt-

3 Eigelb

Salz, weißer Pfeffer
1 EL Kerbel -gehackt-
1 EL Estragon -gehackt-

in einer kleinen Kasserolle schmelzen, aufkochen zur Seite stellen, Molke absetzen lassen, abgießen in einen Topf geben
hinzufügen
hinzufügen
einkochen lassen
von der Kochstelle nehmen, abkühlen lassen
hinzufügen
Topf ins heiße Wasserbad stellen,
Masse unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen cremig aufschlagen
wenn die Masse cremig wird, Butter tropfenweise -ohne Molke- unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zugeben
hinzufügen, würzen
verfeinern
verfeinern



Einklein bisschen unnützes Wissen am Rande:

Die Sauce Béarnaise stammt nicht direkt aus der Region Béarn, sondern wurde in den 1830er Jahren vom Restaurantchef Collinet in Saint-Germain-en-Laye bei Paris erfunden. Weil er selbst aus dem Béarn stammte, nannte er die Sauce nach seiner Heimat.

Weinlade am Gutenbergplatz
Guntram Fahrner
Nelkenstraße 33
76135 Karlsruhe
Tel. 0721 830 777 0
Fax 0721 830 777 1
Info@Weinlade.de