



REUTER & STURM



Reuter & Sturm

Spargel MIT FRANKFURTER *Griee Soße* UND RÄUCHERLACHS

Sektempfehlung: REUTER & STURM – Weisser Burgunder BRUT

Zutaten für 4 Personen

Für den Spargel

- 1 Kg Stangenspargel (weiß)
- 2 L Wasser
- 2 EL Zucker
- Abrieb und Saft 1 Zitrone
- Salz
- 75 g Butter
- 100 ml Weißburgunder Sekt von REUTER & STURM

Für die „Grüne Soße“

- 1 Packung Frankfurter Kräuter für „Grüne Soße“
- 500 gr. Quark 40 %
- 100 ml. Sahne
- Abrieb und Saft von ½ Zitrone
- Salz
- grober Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Weitere Zutaten

- 500 g geräucherter Fjordlachs (keinen Graved-Lachs)
- getrocknete Blüten zum Abstreuen
- 1 Baguette

Zubereitung

1. Die Spargelstangen schälen und die Enden abschneiden. Dann den Spargel in gleich große Stücke, etwa 3 – 4 cm, schneiden. Mit der Butter, dem Zucker, Salz, Sekt und der Zitrone (Abrieb und Saft) in ca. 2 l Wasser (so dass der Spargel bedeckt ist) ca. 15 Min. leise kochen, so, dass er noch leicht bissfest ist.
2. Dann den Spargel auf einem Sieb abtropfen lassen, die Brühe auffangen.
3. Die Brühe kann man gemeinsam mit den Schalen und Enden für eine Spargelsuppe weiter verwenden.
4. Die Spargelstücke beiseite stellen und abkühlen lassen.
5. Die „Grüne Kräuter“ verlesen, waschen und grob klein schneiden. Zusammen mit dem Quark, der Sahne, Salz, grobem Pfeffer, Prise Zucker in eine Hohe Schüssel geben und den Abrieb sowie den Saft der Zitrone hinzufügen. Alles mit einem Pürierstab gut zerkleinern. Die Soße sollte wenigstens eine Stunde ruhen. Danach nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Sie können die Soße auch einen Tag vorher zubereiten.
6. Anrichten: In 4 große, tiefe Teller (ca. 30 cm Durchmesser) die „Grüne Soße“ verteilen. Darauf mittig den Spargel anrichten und den Lachs um den Spargel legen.
7. Mit den getrockneten Blütenblätter etwas abstreuen.
8. Dazu passt frisches, helles Baguette und ein Weißer Burgunder Sekt aus dem Hause REUTER & STURM
9. **TIPP:** Wer keinen Lachs mag, kann auch gekochten Schinken dazu servieren.

Ich wünsche guten Genuss.

