



MIT  
JOCHEN BASLER



NEU  
BEI

Meroh.de

## WINZER IM WOHNZIMMER

### grüner Spargelsalat

Zu dem Spätburgunder Plaisier trocken „Cuve en Beton“ empfehlen wir Ihnen gegrillten grünen Spargel mit Ruccola & Parmesan-Raspeln.



Für das Dressing benötigen Sie:  
5 EL Olivenöl  
2 EL Balsamico  
Salz  
Pfeffer  
Zucker

Den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden, etwas Öl in die Pfanne geben und den Spargel angrillen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und bei regelmäßigem Umrühren 10 Minuten braten. Dressing mit Spargel und Ruccola mischen. Darüber den Parmesan sehr grob raspeln.



### weisser Spargel mit Sauce Maltaise und Kartoffeln

Zu dem Viognier Saveur empfehlen wir Ihnen weißen Spargel mit Sauce Maltaise mit Orangenzesten.

Für die Sauce benötigen Sie:  
250 g Butter, flüssig  
125 ml trockener Weißwein  
1 EL Weißweinessig  
3 BIO-Eigelbe  
1 unbehandelte Blutorange  
etwas Salz  
etwas weißer Pfeffer  
Orangenzesten zum Dekorieren



Die Zesten der Blutorange abziehen und den Saft auspressen. Die Butter zerlassen und den Schaum abschöpfen. Den Wein mit dem Essig in einen Topf geben und um etwa 2/3 einreduzieren lassen. Abkühlen lassen und mit den Eigelben in eine Metallschüssel geben. Über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Von der Hitze nehmen, die Butter zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unter ständigem Weiterrühren dazu geben, bis eine cremige Sauce entsteht. Die Eimasse darf nicht gerinnen. Die Hälfte der Zesten in die Sauce geben und mit dem Blutorangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### karamellisierter, weisser Spargel mit Erdbeeren

Zu dem Gewürztraminer Saveur Alsace empfehlen wir karamellisierten weißen Spargel mit frischen, saftigen Erdbeeren.

500 g Spargel, weiß  
250 g Erdbeeren  
4 EL weisser Aceto balsamico  
2 EL Sherryessig  
6 EL Raps- oder Distelöl  
2 EL Walnuss- oder Pinienkernöl  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
etwas Gemüsebrühe  
& ein paar Pinienkerne



Spargel schälen, die Stangen schräg in mundgerechte Stücke schneiden und 12 - 15 Minuten in Salzwasser bissfest garen. Mit Puderzucker leicht karamellisieren und die Spargelstücke darin schwenken und mit ein wenig Gemüsebrühe aufgießen. In gerade mal 5 Minuten bissfest garen. Aus den Essigen, Ölen, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren. Den Spargel in die Sauce geben und marinieren lassen. Die Erdbeeren putzen, halbieren und mit dem Spargel vermischen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und drüber streuen.