

WEINGUT

Winkels-Herding



Rezept aus unserer
Versuchsküche

Burgunderspargel mit Lendensteak

Lendensteaks von beiden Seiten in der Pfanne in Pfälzer Rapsöl anbraten bis zur gewünschten Garstufe, würzen und dann in Alufolie gewickelt im vorgeheizten Rohr bei 80° C warmhalten.

Weißer Spargel im Topf portionsweise in Pfälzer Rapsöl ca. 3 Min. scharf andünsten. Dann ablöschen mit Spätburgunder Spätlese trocken, einen Zweig Estragon zugeben und bei offenem Topf garen bis der Spargel noch leichten Biss hat (ca. 15 Min).

In der Pfanne nun kleingehackte Schalotten scharf anbraten, mit dem Spargel-Wein-Sud aufgießen, Crème fraîche unterziehen und zu einer sämigen Soße reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf vorgewärmten Tellern die Steaks mit dem Spargel und der Soße anrichten. Mit frischem Estragon bestreuen und mit kleinen Pellkartoffeln servieren.

Dazu empfehlen wir unsere Spätburgunder Spätlese trocken zu trinken, den man zum Garen der Spargel verwendet hat.

Mit einer trockenen Spätburgunder Auslese im Glas lässt sich das Ganze natürlich noch toppen.

Guten Appetit.