

WEINGUT

Winkels-Herding



Rezept aus unserer  
Versuchsküche

## Sautierter Grünspargel auf Erbspüree

Zutaten: 500 gr. Grünspargel, drei geschnittene Frühlingszwiebeln,  
500 gr. Tiefkühlerbsen, etwas Brühe, Rapsöl, 50 gr. Butter,  
50 gr. Pistazienkerne, geröstetes Sesamöl, salzarme Soja-  
soße, Salz & Pfeffer

Gehackte Pistazien in trockener Pfanne leicht rösten und beiseite stellen. Gefrorene Erbsen mit wenig Brühe ca. 4 min aufkochen und mit der Butter pürieren. Nur so viel Brühe verwenden, dass ein Püree entsteht! Abschmecken und warm beiseite stellen.

Spargel in der Pfanne mit Rapsöl anbraten, etwas bräunen, einen Spritzer Sojasoße zugeben und mit ganz wenig Brühe bissfest garen. Kurz vor dem Ende die geschnittenen Frühlingszwiebeln zugeben.

Auf den Tellern jeweils vier Esslöffel vom Erbspüree zu einem flachen Klecks verstreichen, die Grünspargel darauf legen, mit den Pinienkernen bestreuen und etwas Sesamöl darüber träufeln.

Zu dieser Vorspeise passt exzellent unsere Fontaine d'Amour.

Guten Appetit.