



REZEPT

Spaghetti mit weißem Spargel und gebutterten Semmelbröseln

Der Konstanzer Grauburgunder Ihringen ist eine ideale Ergänzung zu diesem delikaten Spargelgericht. Seine kräftige und elegante Persönlichkeit harmoniert perfekt mit der zarten Textur des Spargels und der cremigen Sauce.

Die fruchtigen Aromen von Apfel und Melone in Kombination mit der intensiven, prickelnden Säure des Weins bringen eine erfrischende Note in das Gericht und sorgen für eine ausgewogene Geschmacksexplosion. Die leichte karamellierte Nuance der Semmelbrösel passt wunderbar zu den fruchtigen und würzigen Noten des Weins und verleiht dem Gericht eine zusätzliche Dimension.

Zubereitung

Spargel putzen und schälen. Salz, Zucker und Butter in einen großen Topf mit reichlich Wasser geben und aufkochen. Spargel hinzugeben, kurz aufkochen und dann die Hitze reduzieren. Je nach Dicke 5–7 Minuten ziehen lassen. Spargel mit einem Schaumlöffel herausnehmen und die Spaghetti im Spargelwasser kochen. In einem kleinen Topf die Sahne mit der Zitronenschale, Salz und Pfeffer erhitzen und langsam zum Kochen bringen. Den Spargel hinzufügen und warm halten.

Die Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Mit der Sahne – Spargel soße vermengen.

Butter in einer Pfanne bei hoher Temperatur stark erhitzen, sodass das enthaltene Wasser verdunstet und der Milchzucker karamellisiert. (Die Butter fängt an zu schäumen.) Das Panko hineingeben und unter gelegentlichem Rühren bräunen.

Achtung: das kann plötzlich sehr schnell gehen.

Alles anrichten und mit Parmesan servieren.



Zutaten

800–1000 g Weißer Spargel
400 g Spaghetti
500 ml Schlagsahne
2 Bio-Zitronen (ihre Schale und Saft)
Parmesan
Salz und Pfeffer
80 g Butter
4 EL Panko Paniermehl