



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

8	reife Tomaten
1	Töpfchen Basilikum
2-3 EL	heller Balsamico-Essig
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Zucker
9 EL	Olivenöl
16	rohe, geschälte Garnelen (à ca. 20 g)
1,5 kg	weißer Spargel
100 g	Parmesan (Stück)
100 g	Semmelbrösel
2	Eier
5 EL	Milch
5-6 EL	Mehl

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs
Trocken

Zubereitung

1

Tomaten waschen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blättchen feinschneiden. Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. 4 EL Öl darunter schlagen. Tomaten und Basilikum unterrühren. Garnelen am Rücken längs einschneiden und den dunklen Darm entfernen. Garnelen waschen und trockentupfen.

2

Spargel waschen, schälen, die holzigen Enden abschneiden und dickere Stangen der Länge nach halbieren. Parmesan fein reiben. Parmesan und Semmelbrösel mischen. Eier und Milch verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel erst im Mehl, dann in Ei und zuletzt in der Semmelbrösel-Mischung wenden; leicht andrücken.

3

2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hälfte des Spargels darin



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

anrichten. Als Ergänzung dazu
schmeckt Baguette.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren