



## **Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet**

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

**Zeitaufwand**  
ca. 1 1/4 Stunden

**Schwierigkeitsgrad**  
leicht

**Personenanzahl**  
4 Personen

## 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 rundherum 6 bis 8 Minuten knusprig braten. Rest Spargel ebenso in 2 EL Öl braten. Herausnehmen und im heißen Ofen (50°C) warmstellen.

4

1 EL Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Garnelen darin unter Wenden 3 bis 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles anrichten. Als Ergänzung dazu schmeckt Baguette.

Diese Website wurde mit toujou gebaut