



## 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**

a. 40 Minuten + ca. 30 Minuten  
Wartezeit

### **Schwierigkeitsgrad**

ganz einfach

### **Personenanzahl**

4 Personen

## Zutaten

800 g	kleine, neue Kartoffeln
500 g	weißer Spargel
500 g	grüner Spargel
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Zucker
100 g	Kirschtomaten
1 Bund	Bärlauch
4 EL	heller Balsamico-Essig
6 EL	Öl
4	Kalbschnitzel (à ca. 150 g)

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs  
Trocken

## Zubereitung

1

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Dann abgießen, abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

2

Weißer Spargel schälen. Grünen und weißen Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel schräg in Stücke schneiden. Weißer Spargel in Salzwasser mit 1 Prise Zucker ca. 10 Minuten bissfest garen. Nach ca. 5 Minuten grünen Spargel zufügen und mitgaren. Gesamten Spargel abgießen und abschrecken.

3

Tomaten waschen und halbieren. Bärlauch waschen, trockentupfen, Blättchen abzupfen und hacken. Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. 4-6 EL Öl hinzufügen. Bärlauch, Spargel, Tomaten, Kartoffeln und Vinaigrette mischen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.

4

Fleisch waschen, trockentupfen, evtl. etwas flacher klopfen und je nach Größe halbieren oder dritteln. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffel-Spargel-Salat mit

Salz und Pfeffer abschmecken. Alles  
anrichten.

Diese Website wurde mit toujou gebaut