



## **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. 35 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
leicht

**Personenanzahl**  
4 Personen

## Zutaten

800 g	grüner Spargel
2	Schalotten
1	Stängel Sellerie
8	kleine Kalbsschnitzelchen (je 70 g z.B. aus dem Rücken)
2 EL	Olivenöl
2 EL	Butter
125 ml	Blanchet Chardonnay Trocken
125 ml	Kalbsfond oder Gemüsebrühe
150 g	Bresso Schnittlauch

..und dazu Blanchet Chardonnay  
Trocken

## Zubereitung

1

Spargel putzen, dabei die zähen Enden abschneiden. In einem großen Topf mit Salzwasser je nach Dicke der Stangen 8-10 Minuten bissfest kochen.

2

Schalotten abziehen und klein würfeln. Selleriestängel quer in dünne Scheiben schneiden, die Blättchen aufheben. Kalbsschnitzelchen trocken tupfen. 1 große beschichtete Pfanne mit Olivenöl und Butter erhitzen. Die Schnitzelchen darin bei großer Hitze von beiden Seiten je 1 Min. braten. Schalotten und Sellerie zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Kalbsfond und Bresso Schnittlauch zugeben und schwenken bis sich eine cremige Sauce gebildet hat.

3

Spargel abgießen und mit Schnitzelchen und Bressocreme anrichten, mit Sellerieblättchen garnieren.

4

Tipp: Dazu passt ein klassisch französisches „gratindauphinois“, also Kartoffelgratin – mit dem kleinen Bresso-Kick. Dafür 300 ml Milch mit 125 ml Sahne und 100 g Bresso Frischkäse mit Schnittlauch verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Muskat

und einer gehackten Knoblauchzehe  
so kräftig würzen, dass die  
Mischung leicht überwürzt  
schmeckt. 1 kg Kartoffeln schälen  
und in dünne Scheiben schneiden, in  
eine gusseiserne, gebutterte  
Auflaufform schichten, mit der  
Milch-Sahnemischung begießen und  
mit Butterflöckchen belegen. Die  
Kartoffeln auf der Herdplatte  
aufkochen (wichtig: das verkürzt die  
Garzeit um 15 Minuten! In einer  
Keramikform ohne Herdplatte dauert  
es etwa 40 Min.) und im Ofen ca. 25  
Min. gratinieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut