



## **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. 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
leicht

**Personenanzahl**  
4 Personen

## Zutaten

1 kg	grüner Spargel
500 g	Bandnudeln
4	Lachsfilets (mit Haut)
etwas	Sonnenblumenöl
1	Zwiebel
30 g	Butter
40 g	Weizenmehl
300 ml	Blanchet Blanc de Blancs Trocken
1 Packung	Sahne
nach Belieben	Milch
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Muskatnuss
2	Zweige Thymian

**...und dazu Blanchet Blanc de Blancs Trocken**

## Zubereitung

1

Das holzige Ende der Spargelstangen abbrechen und etwa acht bis zwölf dünnere Stangen der Länge nach halbieren und zur Seite legen. Den Rest des Spargels mit einem Sparschäler in dünne Streifen hobeln.

2

Für die cremige Weißweinschaumsauce die Butter bei schwacher Hitze langsam in einem Topf schmelzen und die Zwiebelwürfelchen etwa fünf Minuten darin glasig dünsten lassen.

3

Das Mehl dazugeben und verrühren, bis alles miteinander verbunden ist. Jetzt unter ständigem Rühren (mit einem Schneebesen) langsam zuerst Blanchet Blanc de Blancs Trocken und dann die Sahne dazugeben, aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Nach Belieben Milch zugeben, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

**4** Jetzt mit den Thymianblättchen, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und mit einem Pürrierstab schaumig mixen.

**5** Die Bandnudeln nach Packungsanweisung al dente kochen, die Spargelstreifen einfach mitkochen.

**6** In der Zwischenzeit das Sonnenblumenöl in einer Grillpfanne erhitzen, die zur Seite gelegten Spargelhälften von beiden Seiten etwa fünf Minuten grillen, bis sie gar sind. Den Lachs zuerst von der Hautseite etwa vier Minuten grillen, bis die Haut goldbraun wird, dann wenden und noch etwa zwei Minuten die andere Seite grillen. Wenn er außen ein Grillmuster bekommt und innen noch schön glasig ist, ist er perfekt.

**7** Mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit der Pasta, dem Spargel und der Sauce heiß servieren.

**Zum Blog Dreierlei Liebelei**

Diese Website wurde mit toujou gebaut