



## 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	neue Kartoffeln
1,2-1,5 kg	weißer Spargel
etwas	Salz
etwas	Zucker
3	Schalotten
1 Bund	Petersilie
1 TL	schwarze Pfefferkörner
175 ml	Blanchet Rosé de France Trocken
150 g	Bresso mit Meersalz
250 g	Räucherlachs
...und dazu Blanchet	Rosé de France Trocken

..und dazu Blanchet Rosé de France Trocken

## Zubereitung

1

Kartoffeln in Salzwasser kochen. Spargel schälen, zähe Enden abschneiden. Wasser in einem passenden Topf zum Kochen bringen, das Kochwasser kräftig salzen und mit einer großen Prise Zucker leicht süß abschmecken. Spargelstangen je nach Dicke 10-12 Minuten fast weich kochen, aus dem Topf heben, abtropfen lassen und warm stellen. Das Kochwasser beiseite stellen.

2

Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Petersilienblättchen zupfen und grob hacken, Pfefferkörner im Mörser oder mit der Breitseite eines großen Messers quetschen. Schalotten, Petersilienstiele, Pfeffer und Blanchet Rosé de France Trocken in einem kleinen Topf auf ein Drittel der ursprünglichen Menge einkochen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen, 200 ml Spargelwasser zugeben, mit Bresso Frischkäse cremig rühren und zusammen aufkochen. Petersilienblättchen zugeben und mit dem Pürierstab kräftig mixen.

3

Räucherlachs in breite Streifen schneiden. Falls nötig die Spargelstangen noch einmal kurz im

Spargelwasser aufkochen, damit sie ganz heiß sind. Spargel und Kartoffeln mit Bresso-Petersilien-Creme und Räucherlachs anrichten.

Diese Website wurde mit toujou gebaut