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	**Schwierigkeitsgrad**	**Personenanzahl**
ca. 1 Stunde	leicht	4 Personen

Zutaten

100 g + 2 EL	Butter
0,1 g	Safranfäden
etwas	Pfeffer
etwas	Salz
etwas	Zucker
200 ml	Blanchet Blanc de Blancs
1 kg	kleine, neue Kartoffeln
1/2 Bund	Petersilie
200 g	feiner Kochschinken
4	große Blätter Pergamentpapier (ca. 40 x 40 cm)
etwas	Küchengarn

..und dazu Blanchet Blanc de Blancs Trocken

Zubereitung

1 Backofen vorheizen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C / G-Herd: Stufe 2). 100 g Butter leicht schmelzen und mit Safran verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel auf die Pergamentblätter verteilen. Pergamentpapierseiten nach oben falten. Safranbutter auf dem Spargel verteilen, jeweils 50 ml Blanchet Blanc de Blancs Trocken darüber träufeln. Zu Päckchen wickeln und an den Enden mit Küchengarn zubinden. Auf ein Blech legen und im heißen Ofen 25 bis 30 Minuten garen.

2 Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Petersilie waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Kartoffeln abgießen, mit 2 EL Butter zurück in den Topf geben und durchschwenken. Spargelpäckchen aus dem Ofen nehmen. Mit Kartoffeln und Schinken anrichten. Mit Petersilie bestreuen.

Diese Website wurde mit toujou gebaut