

# SPARGEL LIEBT SILVANER

SPARGELREZEPTE

MIT SILVANER-EMPFEHLUNG



  
**FRANKEN**

SILVANER HEIMAT SEIT 1659

[www.frankenwein-aktuell.de](http://www.frankenwein-aktuell.de)  
[www.spargel-liebt-silvaner.de](http://www.spargel-liebt-silvaner.de)

## SPARGEL AUS BAYERN LIEBT SILVANER AUS FRANKEN

Die schönen Dinge des Lebens sind meist ganz einfach. Wenn sie Jahr für Jahr wiederkehren, ist das ein Grund wirklich glücklich zu sein. Und das sind wir, denn es ist endlich wieder soweit: die Spargelzeit in Bayern beginnt.

Da darf das echt bayerische Traumpaar nicht fehlen: Feiner Spargel aus Bayern gepaart mit köstlichem Silvaner aus Franken. Zusammen ergeben sie großartige Genussmomente.

Man muss einfach sagen: Spargel liebt Silvaner.

Der Silvaner ist der perfekte Begleiter zum Spargel, mit dem man einfach nichts falsch machen kann. Denn mit seiner Cremigkeit, Zurückhaltung und Säurereduziertheit betont der Silvaner die Vorzüge des Spargels. So kommen sowohl Silvaner als auch Spargel partnerschaftlich optimal zur Geltung. Und wenn es mal keinen Spargel mehr gibt, überzeugt der Silvaner als idealer Speisebegleiter zu vielen weiteren Gerichten. Probieren Sie es aus!



weitere Infos & Rezepte auf:  
[www.spargel-liebt-silvaner.de](http://www.spargel-liebt-silvaner.de)

### Silvaner? Moderner Typ aus Franken!

Der fränkische Silvaner führt die Liga der besten Weine in Deutschland an. Er hat viel Struktur aber kein Gewicht. Hinzu kommt seine zurückhaltende und gleichzeitig feine Aromatik. Er ist perfekt geeignet für die heutige Art zu kochen - leichter und mit viel Gemüse, Kräutern und Gewürzen - und damit ideal zum Spargel! Fränkischer Silvaner ist der perfekte Essensbegleiter: er passt sich an ohne unsichtbar zu werden, ist niemals aufdringlich und hat eine sehr elegante Präsenz.

### Silvaner? Charismatischer Alleskönner!

Und das ist kein Widerspruch! Je nach Sortiment und Qualitätsstufe haben die Franken spritzig leichte Sommerweine in der Bordeauxflasche, ausdrucksvoll opulente, aber trockene Spätlesen im Bocksbeutel oder lang anhaltende edelsüße Spezialitäten. Mit dem fränkischen Silvaner ist alles möglich. Auch als Sekt macht er eine extrem gute Figur. Durch die Spezialisierung der fränkischen Winzer auf diese arbeitsintensive Sorte hat sich ein sehr eigenständiger Typ herausgebildet der eindrucksvoll und in perfekter Weise das Terroir in Franken abbildet.

### Welcher Silvaner passt zu welchem Gericht?

Das verrät der Weintipp auf der jeweiligen Rezeptseite. Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

# SPARGEL-BÄRLAUCH- RAHMSÜPPCHEN

Ein Rezept der 64. Fränkischen Weinkönigin  
2019/2020 Carolin Meyer

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 mittelgroße Zwiebel  
1 TL Butter  
150 ml Sahne  
400 g regionaler, weißer Spargel  
100 ml Silvaner  
1 TL Zitronensaft  
400 ml Gemüsebrühe  
10 Blätter Bärlauch  
Muskat, frisch gemahlen  
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
Salz  
Zucker



Außerhalb der Bärlauch-Saison ist Schnittlauch eine passende Alternative zu diesem Gericht.



## WEINTIPP

Ortswein / Erste Lage Wein  
Kräftiger Typus mit kräutriger  
Charakteristik, guter Reife und  
harmonischem Süße-Säure-Spiel

## ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen und in feine, ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und die Spargelspitzen beiseite stellen.

Den Bärlauch waschen, fein hacken und einen Teil für die Garnitur beiseite stellen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Die Butter in einen Topf geben und die Zwiebel darin glasig dünsten, aber nicht braun werden lassen. Spargelscheiben dazugeben und mit Silvaner ablöschen.

Alles reduzieren lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Gemüsebrühe hinzugeben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen. Parallel dazu die Spargelspitzen in etwa 100 ml Wasser mit Salz und einer Prise Zucker 5 Minuten kochen. Anschließend die Spitzen abgießen und die Kochflüssigkeit aufheben.

Sahne und gehackten Bärlauch hinzugeben, mit frisch gemahlenem Muskat und Pfeffer abschmecken, kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Die Suppe mit einem Zauberstab pürieren bis ein feiner Sahneschaum entsteht. Je nach Konsistenz noch etwas Kochflüssigkeit hinzugeben.

Die Suppe auf dem Teller anrichten und die Spargelspitzen dazugeben. Zum Schluss mit fein gehacktem Bärlauch oder Bärlauchöl garnieren.



## CAROLIN MEYER:

„Der säurearme Silvaner bringt den feinen Spargel besonders gut zur Geltung. Mein Weintipp!“



# FOLIENSPARGEL MIT „70 MINUTEN EI“, KRÄUTERSALAT & MISOMAYONNAISE

Ein Rezept von Michael Philipp

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### 70 Minuten Ei:

4 Eier in Bioqualität  
Meersalz

### Folienspargel:

12 Stangen weißer Spargel  
1 EL Zucker  
Meersalz  
100 g Butter  
Olivenöl

### Kräutersalat:

Dill  
Koriander  
Kerbel  
Estragon  
Minze  
Sesamöl  
Sushi-Essig oder weißer Balsamico

### Misomayonnaise:

2 Eier  
250 g Sonnenblumenöl  
30 g Miso-Paste



## WEINTIPP

Ortswein  
Athletischer, körperreicher,  
knackiger, jugendlicher Silvaner  
mit straffer Säure

## ZUBEREITUNG

### 70 Minuten Ei:

Die 4 Eier im Wasserbad „sous vide“ für 70 Minuten bei 63° C garen.

Dann die Eier vorsichtig aufschlagen und mit etwas Olivenöl und Meersalz würzen.

### Folienspargel:

Den Spargel in doppelter Alufolie mit Zucker, Salz, Butter und feinstem Olivenöl einrollen, dicht verschließen und ca. 45 Minuten bei 200° C garen.

### Kräutersalat:

Die Kräuter fein zupfen und mit Sesamöl und Sushi-Essig marinieren.

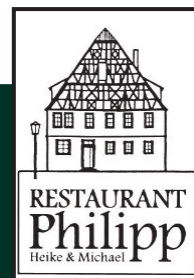
### Misomayonnaise:

Alle Zutaten in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Zauberstab langsam eine Mayonnaise mixen.



## RESTAURANT „PHILIPP“

Heike & Michael Philipp  
Hauptstraße 12  
97286 Sommerhausen



# SPARGEL MIT SCHOTTISCHEM LACHS „SOUS VIDE“ & KRÄUTERSALAT

Ein Rezept von Michael Philipp

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Lachs „sous vide“:

150g Lachs  
Fleur de Sel, Pfeffer & Schnittlauch  
Sushi-Essig, Sushi-Ingwer, Sesam weiß & schwarz  
Gepufter Amaranth & Quinoa

### Spargelsalat mit Kräutersud:

12 Stangen weißer Spargel  
je 1 TL Salz & Zucker  
60 g Butter & 250 g Wasser  
Frische Kräuter  
Olivenöl & Sushi-Essig



### Kräutersalat:

Dill, Koriander, Kerbel, Estragon & Sauerampfer  
Salz & Piment d'Espelette, Sushi-Essig & Sesamöl

### Grüner Spargel:

12 Stangen dicker, grüner Spargel  
Salz & Sushi-Essig

### Sauce Choron:

3 Eigelb & 200 g Butter weich  
0,15 l Weißwein & 1 EL Tomatenmark  
Salz, Pfeffer, Zucker & Weißweinessig  
Kerbel & Estragon, gehackt



## WEINTIPP

Erste Lage Wein  
Nobel gereifter, fränkisch  
trockener Silvaner mit würzigen  
Kräuternoten und spürbare aber  
gut eingebettete Säure

## ZUBEREITUNG

### Lachs „sous vide“:

Die Lachs-Tranchen bei 39° C für ca. 30 Minuten „sous vide“ garen.

### Spargelsalat mit Kräutersud:

Spargel schälen und mit Salz, Zucker und Butter im Wasser bei 100° C für 10 Minuten dämpfen.

Spargel-Kochfond mit frischen Kräutern mixen und mit Olivenöl und Sushi-Essig abschmecken.

### Kräutersalat:

Die Kräuter fein zupfen und mit Sesamöl, Sushi-Essig, Salz und Piment marinieren.

### Grüner Spargel:

Den dicken, grünen Spargel kurz blanchieren und der Länge nach dünn hobeln. Mit Salz und Sushi-Essig marinieren.

### Sauce Choron:

Alle Zutaten auf einem Wasserbad aufschlagen und mit Zucker und Essig abschmecken.

### Anrichten:

Den weißen Spargel in feine Scheiben schneiden, im tiefen Teller anrichten und mit Kräutersud angießen. Kräutersalat auf dem Spargelsalat anrichten.

Lachs mit den Aromaten und Saaten garnieren und den Grünen Spargel darauf anrichten.

## MICHAEL PHILIPP:

„Je jünger der Wein, desto kühler muss er sein. Einen frischen Silvaner einfach bei sieben Grad im Kühlschrank lagern.“



# STANGENSPARGEL MIT PETERSILIEN-KARTOFFELN, WIENER SCHNITZEL UND NUSSBUTTER-HOLLANDAISE

Ein Rezept von Bernhard Reiser

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Kalbsoberschale  
1 kg weißer Stangenspargel  
400 g festkochende Kartoffeln  
125 g flüssige Nussbutter  
2 Eigelb  
5 Eier  
60 ml Weißweinreduktion  
Zitronensaft  
1/2 Bund Petersilie  
Mehl  
Paniermehl  
120 g Butter  
Salz  
Cayennepfeffer  
Zucker



## WEINTIPP

Erste Lage Wein  
Dichter, kräftiger, gehaltvoller  
Silvaner mit viel „Terroir“ und  
eleganter, aber spürbarer Säure

## ZUBEREITUNG

### Wiener Schnitzel:

Kalbsoberschale in acht gleiche Portionen schneiden und plattieren. Die Eier mit Salz und Pfeffer vermischen. Die Schnitzel würzen, in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und mit dem Paniermehl panieren. In reichlich Öl von beiden Seiten goldgelb anbraten. Gegen Ende 100 g Butter dazugeben und fertig braten.

### Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Anschließend die Kartoffeln in Butter schwenken, abschmecken und die gehackte Petersilie dazugeben.

### Nussbutter-Hollandaise:

Die Eigelbe mit der Weißweinreduktion auf einem Wasserbad schaumig schlagen. Die flüssige Nussbutter langsam zu den Eiern geben und dabei ständig weiter rühren. Abschließend mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

### Stangenspargel:

Den Stangenspargel schälen und an den Enden ein wenig abschneiden. Wasser mit einer halben Zitrone sowie einer halben Kartoffel, Salz und Zucker aufkochen und den Spargel garkochen. Den fertig gegarten Spargel mit Butter verfeinern.



## RESTAURANT REISERS AM STEIN

Bernhard Reiser  
Mittlerer Steinbergweg 5  
97080 Würzburg

der **REISER**  
genussmanufaktur

# GEBEIZTER SAIBLING MIT ZWEIERLEI GRÜNEM SPARGEL UND RHABARBER

Ein Rezept von Bernhard Reiser



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Saibling gebeizt:

280 g Saiblingsfilet  
150 g Salz  
100 g Zucker  
20 g Kümmel  
15 g Pfefferkörner weiß  
10 g Dill



### Grüner Spargel - Creme:

500 g grüner Spargel  
100 g kalte Butter

### Grüner Spargel - gegrillt & rohe Streifen:

12 Stangen grüner Spargel

### Rhabarbersaft:

2 Stangen Rhabarber  
50 ml Läuterzucker  
15 ml Olivenöl



## ZUBEREITUNG

### Saibling gebeizt:

Die Saiblingsfilets von Gräten befreien und kühl stellen. Die Trockengewürze in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Dill hacken und mit Salz, Zucker und den Trockengewürzen mischen.

Die Filets mit der Hautseite auf ein Blech legen und mit der Beize gut bedecken. Für 1,5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend kalt abwaschen und trocken tupfen. Nun die Haut abziehen und beiseite stellen.

### Grüner Spargel - Creme:

Grünen Spargel ohne Fett in einer heißen Pfanne anrösten und anschließend im Ofen bei 170° C weich garen.

Im Mixer mit kalter Butter fein pürieren und danach durch ein Sieb streichen. Mit Salz abschmecken.

### Grüner Spargel - gegrillt & rohe Streifen:

10 Stangen grünen Spargel putzen und in einer Grillpfanne ohne Fett angrillen, kalt werden lassen und mit Olivenöl marinieren.

Die restlichen zwei Stangen putzen und mit einem Schäler in dünne Streifen schälen und in kaltes Wasser legen.

### Rhabarbersaft:

Rhabarber mit der Schale entsaften und durch ein feines Passiertuch lassen. Mit Läuterzucker und Olivenöl aufschlagen.

## WEINTIPP

Guts- oder Ortswein  
Leichter, jugendlicher Charakter  
des aktuellen Jahrgangs mit  
einem harmonischem  
Süße-Säure-Spiel



## BERNHARD REISER:

„Weißer Spargel muss immer gut geschält sein, der Silvaner gut gekühlt. Dann kann nichts schief gehen.“



# MEDITERRANES SPARGELRAGOUT

Ein Rezept von Markus Söder



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg Spargel
- 1/2 Bio-Zitrone (Saft & Schale)
- 4 l Wasser
- 2 EL Salz
- 2 EL Zucker
- 1 Zwiebel
- 50 ml Olivenöl
- 300 ml Sahne
- 50 ml Weißwein
- 1/2 EL Speisestärke
- 2 EL Taggiasca-Oliven
- 4 EL halbtrocknete Tomaten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln



## WEINTIPP

Ortswein  
Eleganter, nobler Charakter mit guter Struktur, lebendigem Biss durch nuancierter Säure, gerne auch ein zarter Kuss von Holz

## ZUBEREITUNG

Den Spargel sorgfältig schälen und dabei die Schale für anderweitige Verwendung (z.B. Spargelsud, Spargelsuppe) aufheben.

Das Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen und mit dem Saft der Zitrone abschmecken. Die Schale der Zitrone mit einer feinen Reibe abhobeln und zur späteren Verwendung beiseite stellen.

Den Spargel knapp bissfest kochen, aus dem Fond nehmen, etwas abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Unterdessen die Zwiebeln fein würfeln und im Olivenöl farblos anschwitzen. Mit knapp der Hälfte des Kochfonds ablöschen und erneut aufkochen. Um ein Drittel reduzieren lassen, die Sahne angießen und nochmals aufkochen lassen. Die Speisestärke mit dem Weißwein anrühren, in die Sauce einrühren, aufkochen und diese dadurch sämig binden.

Die abgeriebene Zitronenschale, die Spargelstücke und die übrigen Zutaten zugeben, mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken und anrichten.

Dazu passt beispielsweise Bärlauchrisotto und gebratener Label-Rouge-Lachs.

## RESTAURANT „ALTER ESEL“

Ramona & Markus Söder  
Marktstraße 10  
97340 Marktbreit



Restaurant  
**ALTER ESEL**  
Marktbreit



# SPARGELSALAT

Ein Rezept von Markus Söder

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg Spargel
- 1/2 Bio-Zitrone (Saft & Schale)
- 4 l Wasser
- 2 EL Salz
- 2 EL Zucker
- 1 Zwiebel
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Weißweinessig
- 1 Bund Radieschen
- 1 Schale Kresse
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Bio-Eier



## WEINTIPP

Gutswein  
Junger, fruchtbetonter, leichter  
Silvaner mit einer dezenten Süße,  
feiner Säure und belebender  
Kohlensäure

## ZUBEREITUNG

Den Spargel sorgfältig schälen und dabei die Schale für anderweitige Verwendung (z.B. Spargelsud, Spargelsuppe) aufheben. Das Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen und mit dem Saft der Zitrone abschmecken. Die Schale der Zitrone mit einer feinen Reibe abhobeln und zur späteren Verwendung beiseite stellen.

Den Spargel knapp bissfest kochen und direkt in eine Auflaufform geben. Unterdessen die Zwiebeln fein würfeln und in Sonnenblumenöl farblos anschwitzen. Mit etwa der Hälfte des Kochfonds ablöschen und erneut aufkochen.

Die abgeriebene Zitrone und den Weißweinessig zugeben. Das Ganze nochmals abschmecken und heiß über den Spargel geben.

Mindestens zwei Stunden - besser über Nacht - durchziehen lassen.

Den fertigen Spargelsalat temperieren lassen und auf vier Teller verteilen. Mit etwas Sud beträufeln und mit Schnittlauch, Kresse, Radieschen und gehacktem Land-  
ei garnieren.



## MARKUS SÖDER:

„Fränkischer Silvaner und Bayerischer Spargel sind für mich der perfekte regionale Genuss.“



# SPARGELEIS

Ein Rezept von Steffen Szabo

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Spargeleis:

- 1,2 kg weißer Stangenspargel
- 500 ml Milch
- 500 ml Sahne
- 8 Eigelb
- 120 ml Walnussöl
- 1 EL Zucker
- 80 ml weißer Balsamico
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss



## WEINTIPP

Erste Lage Wein  
Gereifte Aromatik, ausdrucksstarker, cremiger Silvaner mit milder Säure und deutlicher Honigsüße

## ZUBEREITUNG

### Spargeleis:

Den weißen Stangenspargel in sehr kleine Stücke, quer zur Faser, schneiden. Anschließend in Salzwasser weich kochen.

Den gegarten Spargel durch ein Passier-Sieb streichen und die Spargelmasse mit den übrigen Zutaten vermengen. Das Gemenge für zwei Stunden in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.



## STEFFEN SZABO:

„Den Wein immer nach der Sauce aussuchen. Je intensiver die Soße, desto kräftiger der Wein.“



# SPARGEL LIEBT SILVANER

MEHR SPARGELREZEPTE AUF

[WWW.SPARGEL-LIEBT-SILVANER.DE](http://WWW.SPARGEL-LIEBT-SILVANER.DE)



  
**FRANKEN**

SILVANER HEIMAT SEIT 1659