

Mediteraner Spargelsalat

Rezept für 4 Personen

- 600 g Spargelspitzen, 2cm unterhalb der Spargelspitze schälen und 8-10 Minuten in wenig Wasser köcheln lassen, Wasser abschütten und noch lauwarm mit den übrigen Zutaten vermischen.
- 2 Tomaten, klein schneiden
- 1 kl. gelbe Paprika, würfeln
- 150 g Fetakäse – würfeln
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch, klein schneiden

Sauce Vinigrette, Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Senf



Rezept von Petra Bohrer
Bohrerhof



Spargel-Risotto

Rezept für 4 Personen

- je 250 g Spargel weiss und grün, Die Endstücke des Spargels großzügig abschneiden, den weißen Spargel vom Kopf, den grünen Spargel von der Mitte bis zum Fußende dünn schälen. Den Spargel waschen, gut abtropfen lassen und anschließend schräg in schmale Stücke schneiden.
- 2 Zwiebeln, fein würfeln
- 0.5 Knoblauchzehe, fein würfeln
- 6 EL Rapskernöl, Zwiebeln und Knoblauchzehen in 2 EL glasig dünsten
- 375 g Risottoreis, mit weiteren 4 EL Raps-Kernöl zugeben
- 125 ml Weisswein
- 0.75 l Gemüsebrühe
 Den Reis unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Körner glasig sind und glänzen. Wein und Gemüsebrühe angießen und den Reis unter gelegentlichem Umrühren bei schwacher Hitze solange weiterkochen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist.
- Etwas Kerbel, fein hacken.
- 1 Prise Salz und Pfeffer, Reis abschmecken und mit Kerbel würzen
- 2 EL Raps-Kernöl erhitzen, die Spargelstücke 2-3 Minuten im heißen Öl anbraten und anschließend unter das Risotto heben.
- 40 g Parmesan, vor dem Servieren darüber hobeln



Weinempfehlung

Die meisten Spargelgerichte verlangen nach starken, reifen und charakteristischen Weinen. Die Wahl des passenden Weins hängt von der Zubereitungsart ab. Eines kann jedoch gesagt werden: Das leicht-bittere Aroma der Spargel verträgt sich nicht sehr gut mit säurebetonten Weinen. Die Kombination verstärkt den bitteren Geschmack unangenehm und metallisch. Zum herzhafteren grünen Spargel verträgt es auch einen Wein mit etwas mehr Eigengeschmack. Besonders passend zum Edelgemüse ist der grüne Veltliner mit seinem pfeffrigen Aroma.