



TASTE THE F



SPARGEL MIT RHABARBER UND LAMMKOTELETTS

**250 G ZARTEN HIMBEER-RHABARBER - ZUCKER - 200 G REIFE ERDBEEREN -
3-4 EL WEISSWEINESSIG - 2 TL OLIVENÖL - SALZ - 2 KG SPARGEL -
2-3 LAMMKOTELETTS - PFEFFER - BASILIKUMBLÄTTER**

- 1.) Rhabarber putzen, sehr fein würfeln und mit zwei EL Zucker mischen. Erdbeeren waschen, putzen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Weißwein Essig und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz würzen. Den Rhabarber unterheben.
- 2.) Spargel mit dem Spargelscheler schälen. Die enden knapp abschneiden und mit den Spargelschalen in einen Topf geben. Mit 1,5 L Wasser abdecken, aufkochen und 1 Minute kochen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Schalen und die spargelenden mit einer Schaumkelle entfernen.
- 3.) Spargel portionsweise mit Küchengarn zusammen binden. Den Spargelsud aufkochen mit Salz und Zucker würzen und den Spargel hinein legen. Er sollte bedeckt sein sonst den Sud mit Wasser auffüllen. Erneut aufkochen, dann Topf vom Herd nehmen. Deckel aufsetzen und den Spargel zugedeckt je nach Dicke 12-15 Minuten ziehen lassen.
- 4.) Inzwischen die Lammstil Koteletts in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten, Hitze reduzieren und die Koteletts noch 6-8 Minuten braten, dabei zweimal wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5.) Den Koch frischen Spargel mit der Vinaigrette anrichten, mit Basilikum Blättchen bestreuen und mit dem Lammkotelett servieren.



MEINE WEINEMPFEHLUNG: WEISSBURGUNDER ORTSWEIN TROCKEN