



## Rezept: 1.037 – „Gebratener grüner Spargel im Speckmantel“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Eine sehr schmackhafte und saftige Variante, grünen Spargel zuzubereiten ist es, diesen mit Bauchspeck zu umwickeln. Als gebratener Spargel im Speckmantel ein köstliches Gericht zur Spargelzeit.

### Zutaten für 4 Personen:

24 Stangen frischen, grünen Spargels - 24 Scheiben hauchdünn geschnittenen, durchzogenen Bauchspeck (z.B. Bacon, Frühstückspeck, usw.) - 4 Zweige frischer Rosmarin - 4 EL Di Giovanna Olivenöl Extra Vergine - frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

Den Spargel gut waschen, trocken tupfen und die unteren eventuell holzigen Enden bis zum saftigen Teil abschneiden. - Dann die Stangen im unteren Drittel schälen. - Jede Spargelstange mit einer dünnen Scheibe Bauchspeck umwickeln. - Den Rosmarin waschen, gut trocken schütteln und die Nadeln abstreifen. - Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstangen darin bei mittlerer Temperatur rundum anbraten. - Dann den Spargel mit Pfeffer würzen und für etwa 10 Minuten weiterbraten, bis der Speck goldbraun, kross ist und der Spargel bissfest ist. - Den Rosmarin zugeben, die Pfanne mit Aluminiumfolie abdecken und am besten im Backrohr warm stellen. - Zum Servieren den Spargel portionsweise auf vorgewärmten Tellern anrichten.

- Fleisch-, Geflügel-, Fisch-, vegetarischen Gerichten usw.

Mit frischer Petersilie oder anderen Kräutern garnieren, nochmals mit Pfeffer würzen und sofort noch heiß zur Beilage nach Wahl servieren.



Beilagen: frisch gebackene oder vom Bäcker besorgtes Baguette, Ciabatta, Pide, Toastbrot oder Weißbrot - Brotscheiben im Öl beidseitig je ca. 5 Minuten geröstet, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und mit einer halben Knoblauchzehe bestreichen. Frische Frühkartoffeln als Folienkartoffeln, Salzkartoffeln oder Petersilienkartoffeln zubereitet. Frischer marinierten Blattsalat, Gemüsesalat oder bunt gemischtem Salat je nach Saison und Geschmack.

Weinempfehlung: Bei grünem Spargel, der mehr oder weniger das ganze Jahr über angeboten wird, gelten andere Wein-Regeln als beim weißen Spargel. Geschmacklich sind die grünen Stängel nämlich wesentlich würziger und kräftiger. Sommeliers Vividus Empfehlung lautet daher: Auch violetter Spargel hat ein deutlich intensiveres Aroma als weißer Spargel. Auch seine Bittertöne sind stärker ausgeprägt. Als willkommenen Begleiter empfiehlt Sommelier Vividus daher einen feinherben, beispielsweise aus Rheinhessen stammenden Grauen Burgunder.

"Wenn Du Kartoffeln oder Spargel isst, schmeckst du den Sand der Felder und den Wurzelsegen, des Himmels  
Hitze und den kühlen Regen, kühles Wasser und den warmen Mist"

Carl Zuckmayer