

GrandVert

GRÜNSPARGEL REZEPTE 2015



SPARGELSAISON HAT BEGONNEN!

ENDLICH WIEDER GRAND VERT



- Passt Bier wirklich nicht zu Spargel?
Wein ja, aber welcher?
- Gaumberger GRAND VERT Gröstl

- Neue Rezepte mit Grand Vert
- Zum Anbeißen:
Spargel im Küchentest



Findet man das passende Getränk zum Spargelgericht nicht, lässt sich auch der Spargel trinken: Spargelbier vom Nussböckgut.



Beatrix R. & Karl F. Velechovsky

Editorial

Passt Bier wirklich nicht zu Spargel? Wein ja, aber welcher? Und wie sieht es auf dem antialkoholischen Sektor aus?

Diesen Fragen möchten wir im folgenden Artikel auf den Grund gehen. Denn mit dem richtigen Getränk schmeckt Grünspargel gleich noch einmal so gut. Ohne die Dinge vorwegzunehmen: Es gibt durchaus eine Reihe von Getränken, die mit dem Spitzengemüse harmonieren. Auch was Sie lieber vermeiden sollten, erfahren Sie hier.

Dazu präsentieren wir Ihnen wieder eine Reihe von neuen Ideen, wie Sie unseren Grand Vert zubereiten können. Lassen Sie es sich schmecken!

Eine genussreiche Spargelsaison 2015 wünscht Ihnen

Ihre Familie Velechovsky



Welche Getränke passen zum Spargel?

EINE DER SCHÖNSTEN KULINARISCHEN VERSUCHUNGEN DES FRÜHLINGS IST SPARGEL. MIT EINEM GUTEN TROPFEN SCHMECKT DAS EDELGEMÜSE GLEICH DOPPELT SO GUT. DOCH DIE AROMATISCHEN STANGEN VERTRAGEN SICH NICHT MIT ALLEN GETRÄNKEN.

Die Frage nach dem passenden flüssigen Begleiter ist nicht allgemeingültig zu beantworten. Je nach Geschmack und Zubereitungsart kommen Genießer zu unterschiedlichen Ergebnissen.

Bier und Grünspargel

Manche Spargelfreunde lehnen es z.B. ab, Bier als Spargelbegleiter auch nur in Erwägung zu ziehen. Es ist richtig, dass die Bitterstoffe die fein-herben Aromen von Spargel überdecken und damit das Geschmackserlebnis trüben können. Allerdings ist Bier durchaus in der Lage, mit kräftigen Spargelgerichten, wie z.B. mit Schinken und Käse, eine reizende Verbindung einzugehen. Wer es gerne puristisch mag, dem ist Spargelbier zu empfehlen: Das Nussböckgut bietet das erste österreichische Grünspargel-Bier an. Gebraut wird es von der Nibelungengold-Brauerei in Fürstfeld.

Diejenigen, die keinen Alkohol konsumieren wollen, sollten zu stillem oder sprudelndem Mineralwasser greifen. Von fruchtigen, schweren Säften sowie Cola und Limonaden ist aufgrund der dominanten Süße abzuraten.

Der Wein zum Spargel: Grundregeln

Die erste Wahl beim Spargelgetränk ist und bleibt Wein. Abgesehen von bestimmten Kombinations-

möglichkeiten mit gebratenem Fleisch, bei denen ausnahmsweise Rotwein serviert werden kann, ist Weißwein der passende Begleiter.

Der Begriff „Spargelwein“ wurde in den letzten Jahren populär. Hier ist Vorsicht geboten: Meist sind damit leichte trockene Weißweine gemeint, die sich als nicht sonderlich ausdrucksstark erweisen und nur bedingt zu Spargelrezepten passen. Der Spargel, sowohl der weiße als auch der grüne, verlangt nach charakteristischen Weinen. In der Regel handelt es sich um trockene Weißweine – vollmundig, nicht zu leicht, aber auch nicht zu alkoholreich. Ein Wein mit zwei, drei Jahren Reife ist einem Jungwein vorzuziehen. Die Säure darf nicht zu vordergründig sein. Barrique-Weine kommen nur für spezielle Zubereitungsarten in Frage, eine feine Holznote hat sich z.B. zur Sauce Hollandaise bewährt.

Veltliner, Silvaner, Burgunder und Co.

Der Grüne Veltliner in der mittleren Kategorie, wie DAC Klassik oder Wachauer Federspiel, ist so gut wie immer eine korrekte Wahl, idealerweise mit etwas Reife.

Die beste Wahl zum Spargel kommt aber aus der Burgunderfamilie. Bei vielen Proben hat sich der Weißburgunder (Pinot Blanc) als feinsten Förderer des Spargelaromas erwiesen, auch Morillon

oder Chardonnay kommen in Betracht. Ein echtes Aha-Erlebnis bietet der Grauburgunder (Pinot Grigio). Allerdings sollte er nicht zu kräftig sein und etwas Reife aufweisen. Von den aromatischen Sorten wird der Sauvignon Blanc immer beliebter: Hier sind ausgereifte, stoffigere Weine solchen mit würzigen Nuancen vorzuziehen.



Nussböckgut · Familie Velechovsky
4060 Leonding · Gaumberg 6
Telefon: +43 (0)732 / 67 19 54
www.gruenspargel.at

Ab-Hof-Verkauf während der Spargelzeit (solange der Vorrat reicht):

Mo – Sa: 07:30 – 19:00 Uhr
So und Feiertage: 09:00 – 12:00 Uhr und
17:00 – 19:00 Uhr



ZUM ANBEISSEN: GRÜNSPARGEL IM KÜCHENTEST

Neue Rezepte mit Grand Vert

Der erste Grünspargel ist da und viele Feinschmecker können es kaum erwarten, sich die feinen Spitzen auf der Zunge zergehen zu lassen! Kein Wunder: Sie haben lange genug auf die Saison gewartet, die noch dazu begrenzt ist - schon am 20. Juni ist die Spargelzeit am Nussböckgut wieder vorüber.

Ob als Salat, Curry, Gröstl, zu Fisch, Fleisch und Ei oder gar als Gugelhupf mit Holunderblüten-Zuckerguss: Grünspargel ist sehr vielseitig und lädt zum Schlemmen und Genießen ein.



GRAND VERT EIER SPEISE



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 400 g Grand Vert
- Öl zum Braten
- Schuss Weißwein
- 8 Eier
- Salz
- Pfeffer

Grand Vert in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten mit etwas Weißwein aufgießen und bissfest garen.

Die Eier dazu mengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, hier können auch frische Trüffel oder Parmesan darüber gerieben werden.

Auf Teller anrichten und servieren.

GRAND VERT KARTOFFELSALAT MIT BÄRLAUCH



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 kg Grand Vert
- 600 g Kartoffeln
- 4 EL Weißweinessig
- 2 EL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Bärlauch
- 6 EL Öl
- evt. Pinienkerne oder Kürbiskerne

Gewaschene Kartoffel in Salzwasser nicht zu weich kochen. Grand Vert in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. garen, abgießen (Kochwasser dabei auffangen), abtropfen und auskühlen lassen und anschließend in 3 cm Stücke schneiden.

125 ml Spargelwasser mit Essig und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben. Spargelwasser mit Essig und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Über die noch warmen Kartoffeln geben und ca. 30 Min. durchziehen lassen.

Grand Vert, Bärlauch und Öl dazugeben und vermengen. Evt. mit gerösteten Pinienkernen oder Kürbiskernen verzieren.

**GRAND VERT
SCHWEINSMEDALLIONS
MIT CHAMPIGNONS IN
SCHNITTLAUCH-SENF-SAUCHE**



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 600 g Grand Vert
- 100 g Champignons
- Butter o. Öl zum Braten
- Gemüsesuppe
- 1 TL geriebener Ingwer
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 300 g Lungenbraten
- 2 TL Senf (Dijon)
- 200 ml Obers
- 1/2 Bund Schnittlauch

Grand Vert waschen und abtrocknen. Die Champignons putzen und in Viertel schneiden. Beides in Butter anbraten und mit Suppe ablöschen. Ingwer und Knoblauch dazugeben und zugedeckt etwa 10 Min. ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit das Fleisch in kleine Medaillons schneiden, salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit Butter oder Öl anbraten. Anschließend warm stellen. Senf in den Rückstand einrühren und mit Obers aufgießen. Das Ganze leicht einkochen, fein geschnittenen Schnittlauch einrühren und abschmecken.

Grand Vert und Champignons auf Teller anrichten, die Medaillons drauf legen und das Fleisch mit der Sauce überziehen. Dazu passen eventuell auch Bandnudeln.

**GRAND VERT
NUDELN MIT LACHS**



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 500 g Grand Vert
- 400 g Nudeln
- Olivenöl zum Braten
- Schuß Weisswein
- Knoblauch (nach Geschmack)
- 100 ml Cremefine
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Lachs
- Zitrone

Salzwasser zum Kochen bringen und Nudeln hinein geben.

In der Zwischenzeit den Grand Vert in ca. 1/2 cm große Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit Wein aufgießen und garen, Knoblauch dazugeben und Cremefine dazu mengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Lachs im Ganzen in Olivenöl beidseitig braten und danach mit ein wenig Zitronensaft beträufeln.

Nudeln abseihen, auf Teller anrichten, den Grand Vert darüber geben und den gebratenen Lachs in Stücke schneiden und portionieren.

**GRAND VERT MIT SPECK UND
SCHMORZWIEBEL**



ZUTATEN:

- 16 Stangen Grand Vert
- grobes Meersalz
- 8 Scheiben Speck
- 1 EL Olivenöl

Für die Schmorzwiebel:

- 400 g Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL braunen Zucker
- 1 EL Salz

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Grand Vert-Stücke darin unter gelegentlichem Wenden bei schwacher Hitze zugedeckt nicht zu weich dünsten, mit etwas Meersalz würzen.

Aus der Pfanne nehmen, jeweils zwei Stangen mit einer Scheibe Speck umwickeln, nochmals kurz in die Pfanne legen und einige Minuten anbraten bis der Speck knusprig ist.

Für die Schmorzwiebel die geschälten Zwiebel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl, Zucker und Salz goldbraun schmoren.

Beides passt hervorragend zu einem Steak als Beilage.

**GAUMBERGER
GRAND VERT GRÖSTL**



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 500 g Grand Vert
- 500 g Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 200 g gewürfelter Speck
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Knoblauch
- Öl

Kartoffeln kochen, schälen und auskühlen lassen. Anschließend in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Den Grand Vert in ca. 2 cm große Stücke schneiden und die Zwiebel fein schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen, den Grand Vert, Speck und Zwiebel darin anrösten. Kartoffeln beigegeben, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Knoblauch würzen.

Auf einem Teller anrichten und servieren.

**GRAND VERT
CURRY**



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 12 Stangen Grand Vert
- 12 Scheiben Schinken oder Frühstücksspeck
- Öl zum Braten

Für die Currysauce:

- 1 Zwiebel
- 500 g passierte Tomaten
- 1 EL Honig
- 3 EL Essig
- Gemüsesuppe
- 1 EL Worcestersauce
- 2 EL Curry
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Ingwerpulver
- Salz

Grand Vert bissfest dünsten und auskühlen lassen. Danach mit Schinken oder Speck umwickeln und in einer mit Öl bepinselten Pfanne knusprig braten.

In der Zwischenzeit die Currysauce zubereiten: Geschnittene Zwiebel anrösten, mit den Tomaten ablöschen, alle restlichen Zutaten dazu mengen und bei kleiner Hitze köcheln lassen. Nach Bedarf abschmecken.

Den Grand Vert mit dem knusprig gebratenen Schinken auf ein Teller anrichten und mit der Currysauce übergießen.

**GRAND VERT
GUGELHUPF MIT HOLUNDER-
BLÜTEN-ZUCKERGUSS**



ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

- 100 g Grand Vert
- 500 g Zucker
- 150 g Butter
- 50 g Zucker
- 6 Dotter
- 560 g Mehl
- 80 g Kakao
- 1 P. Backpulver
- 1/4 l Milch
- 6 Eiweiß
- Holundersirup
- Staubzucker

Grand Vert in kleine Stücke schneiden, in eine Pfanne geben, Zucker dazu mengen und karamellisieren.

Butter mit Zucker und Dotter flaumig rühren und mit Mehl, Kakao, Backpulver und Milch vermengen. Den karamellisierten Grand Vert dazu geben und zuletzt den aus den 6 Eiweiß steif geschlagenen Schnee darunter ziehen.

In eine befettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und bei 180° ca. 45-50 Min. backen.

In der Zwischenzeit Holundersirup mit Staubzucker zu einer Zuckerglasur vermengen und auf den ausgekühlten Gugelhupf gießen, evt. mit Holunderblüten verzieren.

RED UHU
PINK EDITION

DER FRUCHTIGE ERFRISCHER

12% ALKOHOL, 100% ERFRISCHUNG



Die Pink Edition von Red Uhu schmeichelt mit leuchtendem Rosa, sinnlichem Duft und Nuancen von Erd- und Waldbeeren. Er erfrischt an heißen Tagen und begleitet Sie durch laue Sommernächte.

Concordia („Eintracht“) lautet der Name der Traube und seit vielen Jahren kultiviert das Nussböckgut die edle Rebsorte. Zusätze braucht es dafür nicht: Das Fruchtfleisch schmeckt erdbeerig-süß und ist wie geschaffen für die Pink Edition.

www.velsecco.at

