



WEISSWEINEMPFEHLUNG DES MONATS

SIGNATURE WEISS
2020 · TROCKEN
WEINGUT KNAUB



Hauptgang für 2 Personen:

WEISSER SPARGEL

mit Graved Lachs und Estragon-Creme

ZUTATEN

200 g Graved Lachs
1 Avocado
100 g Jogurt
1 Limette (Saft und Schale)
20 g Estragon (gewaschen)
½ TL Wildblütenhonig
Salz, Pfeffer

Gekochter Spargel:

600 g geschälter Spargel
1 TL Zucker
1 EL Butter
1 Zweig Thymian
Salz

ANLEITUNG

- * **Gekochter Spargel:** Einen großen Topf zu 2/3 mit Wasser füllen. Mit 2-3 TL Salz, 1 TL Zucker, der Butter und dem Thymian kurz aufkochen. Das Wasser sollte so salzig wie Nudelwasser sein. Nachdem das Wasser gekocht hat den geschälten Spargel dazugeben und zwischen 12 und 15 Minuten auf niedriger Stufe ziehen lassen. Wenn Sie mit einer Gabel eine Stange anheben, sollte diese sich leicht biegen. Dann ist der Spargel perfekt.
- * **Estragon-Creme:** Für die Creme benötigen sie einen Mixer. Die Avocado aufschneiden und den Stein entfernen. Das Innere der Avocado in einen Mixbecher geben nun etwas Abrieb einer Limette und den Saft dazu geben. Danach folgen die restlichen Zutaten wie die Estragon Blätter, Salz & Pfeffer sowie einen halben TL Wildblütenhonig. Alles zu einer glatten Creme mixen und zusammen mit dem Spargel, dem Graved Lachs und einem Glas 2020er Weiss vom Weingut Knaub genießen.