



Geny Hess

Welcher Wein passt zu Spargeln?

«Weinflüsterer» **Geny Hess** mag frische Spargeln. Für die LandLiebe entkorkte er ein paar Flaschen. Auf der Suche nach der perfekten Mariage.

Welcher Wein passt zu Spargeln? Allzu einfach wollen wir es uns nicht machen. Denn schliesslich ist es die Zubereitungsart, die die richtige Antwort wesentlich beeinflusst. Machen wir uns also in der Küche an die Arbeit und im Keller auf die Suche.

Spargeln nature Ich empfehle dazu einen trockenen, herbfriuchtigen Weisswein: Johannisberg (Grüner Sylvaner) oder Petite Arvine.

Spargeln mit hausgemachter Mayonnaise Trockene, mineralische, fruchtige, lebhaftige Weine entkorken! Johannisberg und Petite Arvine sind auch hier ideal, auch ein Chardonnay passt.

Spargeln mit hausgemachter Sauce hollandaise Dazu öffne ich einen trockenen, reifen, körperreichen Weissen. Einen trockenen Riesling, Johannisberg oder Chardonnay.

Spargeln mit Alpkäse und Greyerzer überbacken Jetzt ist ein samtfriuchtiger, vollmundiger Weisswein gefragt. Ich entscheide mich für einen Riesling Kabinett oder für einen Pinot gris. Chardonnay, Johannisberg und Petite Arvine passen auch.

Spargelrisotto Kräftige, reichhaltige, ausgewogene Weissweine sind gefragt. Die schönsten Erlebnisse hatte ich mit einem weissen Châteauneuf du Pape, mit einem Gewürztraminer oder mit einem Petite Arvine.

Gebratene Zanderfilets auf weissen Spargeln mit Curry Ich suche dazu im Keller nach einem geschmeidigen, fruchtigen, filigranen «Weissen». Meine fünf «Volltreffer»: Pinot gris, Amigne, Ermitage, Petite Arvine, Chardonnay.

Moral der Geschichte Wer zu seinen Spargelgerichten einen fruchtigen, mineralischen Weisswein mit knackig filigraner Säurestruktur entkorkt, findet die gewünschte Harmonie.

Muss es immer Weisswein sein? Nicht zwingend. Ich habe mit einem Roten zu (weissen!) Spargeln schon schöne Abende verbracht. Ideale Kombination: Weisse Spargeln mit zerslassener Butter, Salzkartoffeln und gekochtem Beinschinken, dazu ein leichter, fruchtiger Pinot noir – wunderbar!

Wie vermeidet man, dass zu viel Spargelwasser in den Teller fliesst? Die gekochten Spargeln in einem Sieb mit Serviette gut abtropfen lassen. Die Serviette auch mal auswechseln! Passt Schinken zu Spargeln? Natürlich. Schinken harmoniert, egal ob gekocht oder getrocknet. Die dominierende Rolle spielt ja eh meist die Sauce dazu. Spargeln mit Messer und Gabel essen? Erlaubt ist, was

schmeckt! Also: Wer zum Messer greifen will, solls tun. In Deutschland, der Heimat der badischen Spargeln, kennt man nichts anderes.

Zum Schluss eines meiner Lieblingsrezepte Risotto mit grünen Spargeln (für zwei Personen): ein Bund grüne Spargeln in viel Salzwasser knackig weich kochen. Spargeln rausnehmen, kalt abschrecken und in etwa fünf Zentimeter lange Stücke schneiden.

Spargelwasser auf dem Herd lassen. Für den Risotto je eine gehackte Schalotte und Knoblauchzehe in Olivenöl anziehen. 80 Gramm Carnaroli-Reis dazugeben und glasig dünsten. Mit einer Kelle voll heissem Spargelwasser ablöschen, etwas einkochen lassen. Reis ständig rühren und immer wieder mit Spargelwasser aufgiessen, bis der Risotto al dente ist (Dauer 15 bis 20 Minuten). Zum Schluss 30 Gramm kalte Butter, einen halben Deziliter Weisswein und nach Belieben geriebenen Käse (Sbrinz) und die Spargelstücke dazugeben. Noch einmal rühren. Achtung: Beim Servieren sollte der Risotto schön sämig sein. ✨

Geny Hess, 65, ist ein erstklassiger Koch und «Weinflüsterer». Spezialgebiet: europäische Gewächse, im Speziellen Schweizer Weine!



Welcher Wein passt? Die Zubereitungsart ist entscheidend.

Foto: Zoomar

Schweizer Genuss, der verzaubert.



Verzaubert jeden Apéro
im Handumdrehen.



Köstliche Mozzarella-Mini Marinatis aus reiner Schweizer Milch mit einer feinen Basilikum-Marinade: Natürlicher Apéro-Genuss kann so einfach sein. Die fixfertige Marinade in den praktischen Becher geben, schütteln und schon ist Ihr Apéro servierbereit. Lassen Sie sich verzaubern von:

Mini Marinatis von Emmi.