

Pikanter Palisaden-Spargel mit Maibock und Mojito-Heurigen

300 g Spargel nur stellenweise schälen (Ballaststoffe) und der Länge nach mit dem Messer in Scheiben (sieht aus wie Palisaden) schneiden. Die rohen Scheiben in etwas (1 El) Walnussöl anbraten und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Danach mit Grünen Veltliner ablöschen und etwas Chili als Schärfe zum Abrunden hinzugeben.

Danach 1 kg heurige Erdäpfel mit Wasser und Drahtwaschel waschen, um die Erdäpfel mit etwas Schale zu verwenden. In möglichst wenig Salzwasser mit den Stielen der Mojito Minze kochen und danach in Butter mit zerzupften Minzblättern schwenken.

Ca. 150 g Maibock in Butter schmurgeln für einen puren Geschmack ohne Chichi.

Anrichten ohne Firlefanz. Mahlzeit!