

Heather Stewart empfiehlt:

### **Grüner Spargel mit gerösteten Kapern, Mandeln & Limette** & Delta Pinot Blanc

#### Zutaten für 4 Personen

1 kg grüner Spargel  
3 – 4 EL Olivenöl  
3 EL Butter  
4 – 5 EL Kapern  
80 g Mandeln, gehobelt  
2 Bio-Limetten – Abrieb & Saft  
2 TL Honig (optional)  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle



#### Zubereitung

Grünen Spargel waschen und holzige Enden abbrechen. Je nach Dicke der Stangen das untere Drittel leicht schälen, damit der Spargel gleichmäßig gart und zart bleibt.

Mandeln in einer großen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, bis sie duften und eine feine Farbe angenommen haben. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In derselben Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die gut abgetrockneten Kapern darin kurz anrösten, bis sie leicht aufspringen und knusprig werden. Beiseitestellen.

Restliches Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Spargel bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten. Dabei gelegentlich wenden, sodass er rundum Farbe annimmt, aber noch bissfest bleibt. Das dauert je nach Dicke etwa 8 – 10 Minuten. Erst gegen Ende leicht salzen.

Butter zum Spargel geben und schmelzen lassen. Fein abgeriebene Zesten der Limetten sowie ein Spritzer Saft geben Frische und Balance. Wer mag, rundet mit etwas Honig ab.

Spargel auf Tellern verteilen und mit den gerösteten Mandeln sowie den knusprigen Kapern bestreuen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Dazu frisches Weißbrot und natürlich Delta Pinot Blanc!

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**