



Grønne asparges - friske og lækre. Men svære at sætte vin til.

Foto: Per Westphal Stryger

Asparges og vin

05. maj 2007 11.23

I lørdagsprogrammet den 5. maj gik vor vinekspert, Per Westphal Stryger i clinch med et af de store vinproblemer: Hvilken vin kan man sætte sammen med asparges - de være sig grønne eller hvide? For asparges indeholder nogle temmelig skræppe æteriske olier og svovlforbindelser. Og de går ikke godt sammen med tanninen i rødvin. Også andre af de fleste vines indholdsstoffer matcher ikke aspargens specielle smag. Men der er råd. Og her er, hvad Per Stryger mener:

Drik hvidvin fra de kolde dyrkningsområder, så som Tyskland, da rødvin vil kollidere ubehageligt med den delikate bitre syre/smag.

Dog har jeg snakket med en vinbonde fra Würtemberg, der anbefalede sine egne rødvine produceret på Trollinger druen. Hvorfor ikke – man kan jo også servere elegante, unge rødvine til kraftige fiskeretter. Prøv det! - det er sjovt at gå på opdagelse, men husk: Ingen fadlagrede bamsevine fra de oversøiske lande!! Lette og garvesyrefattige rødvine er sagen.

Inden for hvidvine, er det de syrefaste vine uden fadlagring, som står i forreste linie. Her er Tyskland suveræn overlegen i forhold til resten af verden. Der findes ikke en decideret aspargesvin. Men den tyske Silvaner fra Franken, f.eks. fra Weingut Bickel-Stumpf, har hos mig i mange år ligget på første pladsen. Den har en tilbageholdende aroma, der lader aspargesen markere sig.

Valget af drue afhænger selvfølgelig af aspargestypen, tilberedningsformen og selvfølgelig tilbehøret. Serveres den med en dressing, sauce eller er det fisk, kød så som skinke, der står øverst på menuen? Ja, så skal du til at tænke dig lidt om, men her er nogle idéer.

Ledsages aspargesen af en kraftig sauce hollandaise, foreslår jeg en delikat Weissburgunder fra Pfalz, f.eks. Weingut Lundi Neiss, der ligesom Silvaner går fint til lette fiskeretter.

Kraftigere fiskeretter som laks eller stegt forel kombineret med asparges vil være i godt selskab med en Chardonnay fra Rheinhessen, f.eks. fra Weingut Martinshof..

Til den klassiske kombination af asparges og skinke foreslår jeg en ikke alt for tør Riesling fra Pfalz, f.eks. en fra Weingut Egon Schmitt.

Kort og godt

Hvide asparges.

Her er Silvaner vinen klassikeren, men en Gutedel fra Baden, en Elbling eller også en weissburgunder harmonerer godt med denne ædle grøntsag.

Mit Tip: En Silvaner fra Franken, Weingut Bickel-Stumpf

Grønne asparges.

Til denne mere smagsintensive asparges variant passer Grauburgunder, Riesling eller også en Chardonnay.

Mit Tip: En Riesling fra Pfalz, f.eks. Weingut Egon Schmitt

Smørsovs/Hollandaise sovs.

Vinen skal være intens, kraftig og med lidt højere alkoholindhold end normalt set pga. den æggede, syrlige sauce. Den, der sværger til disse fede og kraftige sovs, skal se efter

en Riesling, med højere alkoholniveau end normalt, pga. syren, der kan skære igennem fedtet. Ellers er en Weisserburgunder en værdig medspiller.

Mit Tip: En Weissburgunder fra Pfalz, f.eks. Weingut Lundi Neiss.

Skinke.

Til alle, som godt kan lide skinke til asparges, anbefaler jeg f.eks. en kraftig Grau- eller Weissburgunder.

Mit Tip: Grauburgunder fra Rheinhessen, f.eks. Weingut Martinshof.

Fisk.

Servere du fisk sammen med aspargesen, så prøv en Weissburgunder eller Elbling.

Mit Tip: Weissburgunder fra Pfalz, f.eks. Weingut Lundi Neiss

Resten af verden

Skal det absolut ikke være tysk vin, kan jeg anbefale franske med Alsace, Champagne og Chablis i spidsen. Fra den nye vinverden mener jeg kun, der er et ordentligt bud, og det er fra New Zealand.

Prøv for eksempel en tør, frisk Muscat fra Alsace eller en Sauvignon Blanc fra New Zealand.

Servere du den klassiske Hollandaise eller Mousseline sauce (Hollandaise med fløde/-skum) kræver det en intens og kraftig vin. Prøv noget nyt og server Fino Sherry eller en Sauvignon Blanc fra New Zealand. Sauvignon Blanc, der i andre oversøiske lande også kaldes fumé blanc, er på bare 20 år blevet en verdensspecialitet fra New Zealand. Af de oversøiske lande er det efter min mening kun New Zealand, der har formået at producere gode vine på denne drue. Vinen skal have et aromatisk præg og en frisk syre. Og det har de andre lande ikke formået at bibeholde.

Til denne klassiske ret kan du ellers også servere en Riesling fra Alsace eller en Champagne.

Fino Sherry til Fino Asparges

Denne vin, der er en forstærket vin, kommer fra Andalusien i det sydlige Spanien. Vinen har i Danmark et forkert image på grund af mange omstændigheder, men bliver for det meste opfattet som en "farmorvin". Prøv næste gang du skal have en Fino Sherry at gå hen til din vinhandler i stedet for supermarkedet, da den skal købes af fagfolk.

Vinen skal være knastør, lys i farven og absolut frisk (den oxidere hurtigt). Desuden skal den serveres iskold af hvidvinsglas (ikke nødvendigvis op til kante), så aromaerne kan folde sig ud. I dette tilfælde smager vinen frisk med aromaer af mandler og nødder og kan næsten forveksles med en puligny-montrachet fra Bourgogne.

Vinen kan næste klare alt selvom den er tør. Jeg regner med at årsagen ligger i det forhøjede alkoholniveau, der virker som en slags sødme. Alkohol er jo bare sukker, der er blevet omdannet. Og derfor vil den i munden kunne opfattes sød.

Serverings tips: Asparges med Hollandaise sauce, ost f.eks. fast fåreost (manchego), kammuslinger, tapas, antipasti, meze, grønne oliven, mandler, skaldyr f.eks. gambas, blæksprutter, østers, eddikedressinger, rå hvidløg f.eks. allioli, lufttørrede skinke eller pølse, klipfisk, suppe f.eks. fransk løgsuppe.

Aaaaasparges – det lyse forårskøkken

Forskellene på grønne og hvide asparges er flere. De grønne asparges er tynde, kan spises rå eller kogt 1-2 minutter og skal ikke skrælles. Hvide asparges skal skrælles tyndt med en kartoffelskræller og koges 5-6 minutter - til de er møre.

Grilltip

Mange grøntsager er velegnede til grill. De skal blot skæres ud i passende stykker og pensles med lidt olie. En god ting til drinks eller kølig vin på terrassen er grønne asparges, der vikles ind i bacon eller parmaskinke og grilles.

Tag et par grønne asparges og rul en skive parmasinke fast omkring. Pensle evt. den med lidt olie. Grill den et par minutter så alle sider får varme og tag dem over på et spækbræt. Med en skarp kniv, kan du nu skære dem ud i små hapser, der passer perfekt til velkomstdrinken.

Røget laks med hvide asparges og trøffelolie

4 personer

12 tynde skiver røget laks

8-12 hvide danske asparges

Lidt smør

Salt

Frisk dild

Trøffelolie

Hvid peber

Skær den nederste trevlede ende af aspargeserne af, og skræl dem med en aspargeskniv fra hovedet og nedefter. Kog dem i letsaltet vand, eventuelt sammen med en smule smør, i fire minutter. De skal ikke bulderkoge, men kun simre. Tag dem op, og lad dem dryppe af på et viskestykke. Anret laksen på tallerkener, dryp med trøffelolie, og drys med hvid peber - klip frisk dild henover.

[KLIK HER](#)

<http://www.vinum-bonum.dk/privat/content.asp?Grp=3>

■ Skrevet af: *Torben Ølholm*

**Kontakt Morgen på
Syd**

**Musikken i Radio
Syd/P4**
