

Nordhessen privat

Namen, Notizen und
Neuigkeiten gesammelt von

Marcus

Spitzenweine und leckerer Spargel

Noch knapp drei Wochen ist es Zeit, Spargel zu genießen. Und zum Spargel gehört natürlich ein richtiger guter, weißer Wein. In diesen doppelten Genuss kamen die Gäste bei **Ralf Gude**, der da ein köstliches Spargel-Menü zauberte, während **Andrea Galll** vom Weingut Reichsgraf von Kesselstatt für die dazu passenden Weine sorgte. Zum Auftakt gab es Mousse von zweierlei Spargel auf Lachs- Zander carpaccio mit Limettenmarinade und Pfefferöl. Dann boten **Ralf Gude** und sein Küchenmeister **Fritz Wimmer** eine Essenz vom Deutschen Stangenspargel mit Morchel-

klößchen und pochier-ten Rinderfiletwürfeln, als ersten Hauptgang gab es eine heiß geräucherte Barberientenbrust auf Kerbelrisotto mit Johannisbeerglace und gebackenem weißem Spargel, zum zweiten Hauptgang ein rosa Filet vom Milchkalb an Ingwer-Honigsauce mit geröstetem Sesamspargel und Currynudeln. Zu Ende ging dieses traumhafte Spargelmenü mit einer Quark-Erdbeercharlot-



Sorgten für den Dreiklang aus Spargel, Spitzenweinen und gutem Service: **Fritz Wimmer**, Küchenchef bei Gude mit **Andrea Galll** vom Weingut Reichsgraf Kesselstatt von der Mosel (links) und Gude Restaurant-Chefin **Almuth Neumann**.

Sorgten für die passenden Weine für die Spargelgenüsse: **Michael Kugel** vom Weinhaus Markgraf (links) mit Gastronom **Ralf Gude**.

Foto: Soremski

te mit in Whisky eingelegtem Thaispargel. Wer immer sich an diesen Köstlichkeiten versuchen will: Noch drei Wochen ist Spargelzeit, dann muss man mit einem solchen Genuss bis zum nächsten Jahr warten...