



Lammspieße mit Bärlauch- Grauburgunder-Pesto

Zutaten (für 4 Personen)

4 Lammspieße von Hoflieferant
Etwas Öl, Salz, Pfeffer
150 g Bärlauch
4 EL Olivenöl
1/2 TL Salz
3 EL 2019 Grauburgunder aus
dem Holzfass vom Weingut Beurer

50 g Walnüsse
40 g Pecorino oder
Parmesan
Frisch gemahlener Pfeffer
1 großes Baguette



So gehts:

Pesto: Die Walnusskerne ohne Fett in der Pfanne rösten (bitte dabei-bleiben, geht schnell!). Den Bärlauch waschen und trockenschleudern. Walnüsse, Bärlauch, Öl, Grauburgunder, Käse, Salz und Pfeffer pürieren. Das Baguette in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Die Baguettescheiben auf ein Backblech geben, mit Pesto bestreichen und in den Ofen schieben.

Die Lammspieße in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und noch gut 5 Minuten bei sanfter Hitze ziehen lassen. Zusammen mit den Baguettes mit Bärlauch-Burgunder-Pesto servieren.

Dazu empfehlen wir: Einen bunten Salat



2019 GRAUBURGUNDER AUS DEM
HOLZFASS AUSGEBAUT VOM WEINGUT BEURER

Viel Handarbeit, eine schonende Traubenverarbeitung und der Ausbau im kleinen Holzfass verhelfen dem Grauburgunder zu Intensität und Ausdruck. Gibt man ihm die Zeit, sein volles Aroma zu entfalten, ist der frische, körperreiche Wein ein hervorragender Begleiter für die Lammspieße.

Unsere Weinempfehlung