Le Gourmand

Das Genießer-Magazin für Reise & Destinationen, Hotels & Restaurants, Essen & Trinken

Zicklein mit gebratenem Spargel und 2006 Duecorti Barolo Tenute Costa

13. Jun. 2011

Es ist Pfingstmontag. Und zur Feier des Tages, zur Feier dieser neuen Woche, dieser kurzen Woche gibt es etwas ganz Besonderes: Ein Zicklein, im Ofen zubereitet, dazu gebratener Spargel, etwas Röstgemüse und ein 2006er Duecorti Barolo von der Tenute Costa. Zum Ende der Spargelsaison also drehen wir nochmal voll auf. Ein richtig leckeres Festtagsessen mit einem tollen Wein dazu.

So ein Zicklein ist schon etwas Besonderes. Auf meinem **Bauernmarkt** ist der Ziegenhof Etzlstorfer dabei. Im Frühjahr gibt es frisches Zicklein im Angebot. Hier rate ich jedem zuzuschlagen. Zicklein ist ein wunderbar frisches, zartes Fleisch, das sich leider viel zu selten in Restaurants auf der Karte finden lässt. Der **Neo-Winzer Luca Costa** präsentiert sich in diesem Jahr erstmals in Deutschland. Der **DueCorti Barolo** von 2006 gibt schon einen guten Einblick in die Tropfen seines **piemontesischen Anwesens**. Doch wie bereiten wir Zicklein mit Gemüse und Spargel nun zu?

www.legourmand.de, 13 giugno 2011
di Götz A. Primke