



## Restaurant Bodega Bar kocht für Casa del Vino!

Restaurant Bodega Bar, Cordulaplatz 12, 5400 Baden, [www.bodegabar.ch](http://www.bodegabar.ch)

### Lauwarmer Spargelsalat mit grilliertem Steinbutt

Vorspeise für 4 Personen (Hauptgericht für 2 Personen)

GEMÜSE-KRÄUTER-VINAIGRETTE	
2 Schalotten	fein hacken.
1 Salatgurke	schälen und mit
4 Tomaten	ohne Kerne in feine Würfel schneiden.
Je 1 Peperoni rot und gelb	rüsten und in feine Würfel schneiden.
30 g Peterli	zusammen mit
30 g Schnittlauch	und
20 g Kerbel	sowie
10 g Liebstöckel	fein hacken.
1 dl Weissweinessig	mit
0,5 dl Wasser	und
1 dl Sonnenblumenöl	verrühren, zusammen mit Gemüse und Kräutern vermischen. Mit
Pfeffer bunt gemahlen, Fleur de Sel	abschmecken.
SPARGELN	
1 kg grüne Spargeln	rüsten, im Salzwasser kurz blanchieren, anschliessend im kaltem Wasser abschrecken. Schräg in mundgerechte Stücke schneiden.
Spargeln mit Gemüse-Kräuter-Vinaigrette	mischen und in einer Pfanne vorsichtig erwärmen, <b>nicht kochen</b> . Gegebenenfalls nochmals abschmecken.
STEINBUTT	
4 Steinbuttfilets à 80 g	mit Fleur de Sel und buntem Pfeffer würzen, in Olivenöl kurz braten oder auf dem Holzkohlegrill kurz grillieren.
<b>TIPP</b>	Anstelle von Steinbutt passt auch fein geschnittener Jamón Ibérico perfekt!

### Weinempfehlung

**Pazo de Señorans 2014 Peñin: 91 Punkte!**

**CHF 20.50 / 75 cl**

In der Nase wunderbare Aromen von Zitrusfrucht und Pfirsich. Am Gaumen florale und tropische Nuancen mit schöner Säure, angenehmer Textur und einem fruchtigen, erfrischenden Abgang.

KAUFEN

*Und für Rotweinliebhaber:*

**Rozas 1er Cru 2014 Parker: 93 Punkte!**

**CHF 32.00 / 75 cl**

Klares Rubinrot. Intensiv in der Nase, Aromen von roten Steinfrüchten. Ein finessenreicher Wein von ausgeprägter Mineralität, mit griffigem Tannin und perfekt eingebundener Säure.

KAUFEN