Pressemitteilung

Spargelzeit bewusst genießen: Pappardelle mit grünem Spargel und Grafschafter Goldsaft-Salbei-Butter

Ein Saisonmoment, der nach Aufmerksamkeit verlangt

Meckenheim, 03. Februar 2026 – Sie ist kurz, sie ist heiß begehrt und jedes Jahr schneller vorbei, als man denkt: die Spargelzeit. Kaum ein anderes Gemüse steht so sehr für den bewussten Umgang mit Saisonalität und für den Moment, in dem man innehalten und genießen möchte. Wenn grüner Spargel endlich wieder frisch verfügbar ist, wird er nicht beiläufig zubereitet, sondern bewusst zelebriert.

Ein Gericht, das diesen Gedanken aufgreift, sind Pappardelle mit grünem Spargel und Grafschafter Goldsaft-Salbei-Butter. Breite Pasta trifft auf knackigen Spargel, süßlich-saftige Kirschtomaten und würzigen Speck. Vereint wird alles von einer aromatischen Butter, verfeinert mit Salbei und Grafschafter Goldsaft, der dem Gericht Tiefe verleiht und die Aromen sanft miteinander verbindet.

Wenn aus wenigen Zutaten etwas Besonderes wird

Grüner Spargel überzeugt durch sein leicht nussiges Aroma und seine Vielseitigkeit – besonders dann, wenn er nur kurz angebraten wird und seine Struktur behält. In der Pfanne karamellisiert Grafschafter Goldsaft direkt am Spargel, unterstreicht dessen natürliche Aromen und bildet die Basis für eine fein ausbalancierte Soße. Die Butter nimmt den Geschmack des Salbeis auf, wird nussig und cremig, während ein Spritzer Zitrone für Frische und Spannung sorgt. Ergänzt mit frischen, saftigen Kirschtomaten und würzigem Speck entsteht eine einzigartige Aroma- und Konsistenzvielfalt.

Die cremige Buttersoße umhüllt die Pappardelle und macht aus wenigen, sorgfältig ausgewählten Zutaten ein rundes Gericht, das zeigt, dass saisonale Küche keine Kompromisse braucht. Wer Spargel jetzt genießt, entscheidet sich für Qualität, Timing und echten Geschmack und macht aus einem kurzen Saisonfenster einen kulinarischen Höhepunkt.

Grafschafter Goldsaft – Tradition, die man schmeckt

Seit mehr als 130 Jahren steht der Grafschafter Goldsaft für bewährte Qualität und wird aus frischen Zuckerrüben aus der Region Meckenheim gewonnen – ganz ohne Zusätze, vegan sowie gluten- und laktosefrei. Sein charakteristisches, malziges Aroma mit feiner Karamellnote macht ihn zu einem vielseitigen Begleiter in der Küche. In den Pappardelle mit grünem Spargel bringt der Goldsaft eine dezente Süße ins Spiel, die die Röstaromen harmonisch ergänzt und der Salbei-Butter eine besondere Tiefe verleiht. Das Gericht zeigt eindrucksvoll, wie traditionsreiche Produkte moderne Rezeptideen bereichern können. So verbindet Grafschafter Goldsaft authentischen Geschmack mit zeitgemäßer Genusskultur.

Noch mehr Rezeptideen und Inspiration gibt es unter: www.grafschafter.de/rezepte

Pressemitteilung

Rezept

Pappardelle mit grünem Spargel und Grafschafter Goldsaft-Salbei-Butter

4 Portionen
Zubereitungszeit: aktiv 15 Minuten, gesamt 30 Minuten

Zutaten:

500 g grüner Spargel
250 g Kirschtomaten
400 g Pappardelle
Salz
100 g Speck, gewürfelt
3 EL Grafschafter Goldsaft
50 g Butter
10 frische Salbeiblätter
Schwarzer Pfeffer
Saft von einer halben Zitrone

Zubereitung:

1. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Kirschtomaten halbieren.
2. Pappardelle in gesalzenem Wasser al dente kochen. Vor dem Abgießen etwa 150 ml Nudelwasser auffangen.
3. In dieser Zeit Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Spargel dazu geben und bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten braten. Grafschafter Goldsaft direkt zum Spargel geben und kurz karamellisieren lassen. Butter und Salbeiblätter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Kirschtomaten dazu geben, zusammenfallen lassen.
4. Pasta mit etwas Nudelwasser in die Pfanne geben und alles gut durchschwenken, bis eine cremige Buttersoße entsteht.
5. Mit Salz und ordentlich schwarzem Pfeffer würzen, Zitronensaft dazu geben, auf Tellern anrichten und heiß servieren.

Tipp: Mit knusprig-gebratenen Salbeiblättern garnieren.

Pressemitteilung

Weitere Informationen zu Grafschafter gibt es unter www.grafschafter.de.

Über Grafschafter

Seit rund 130 Jahren produziert die Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Leidenschaft Produkte aus heimischen Zuckerrüben und Obst. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und Fruchtaufstrichen. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Grafschafter-Gruppe mit ihren 135 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.000 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standard (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Marke Grafschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise die Variation Goldsaft & APFEL, das für das Rheinland typische Apfelkraut sowie Fruchtaufstriche aus Birnen und Pflaumen. Die „Lütticher Delikatesse“ und „Rinse Appelstroop“ sind Fruchtaufstriche nach belgischer und niederländischer Rezeptur und echte Spezialitäten. Für die Wintersaison bietet Grafschafter drei köstliche Sorten unter der Range „Grafschafter Winterzauber“ an: Apfel-Sauerkirsche, Apfel-Sultanine - jeweils verfeinert mit echter Vanille und Zimt und die Sorte Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamell, Salzkaramell und Heller Sirup. Weitere Informationen finden Sie unter www.grafschafter.de.

Pressekontakt:
PUNKT PR GmbH
Benjamin Kolthoff
Völckersstraße 44, 22765 Hamburg
Tel.: 040 / 853760 0
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de