SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Gegrillter Spargel | Lauchzwiebeln | Zitronenchutney | Kashmir Curry

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 kg Grüner Spargel

16 Frühlingszwiebeln

Für das Chutney:

1 kg Bio Zitronen, ganz

200 g Zwiebeln, fein gewürfelt

1 Stange(n) Zitronengras

150 ml Reisessig

200 ml Zitronensaft, frisch gepresst

1.5 Teelöffel Meersalz, fein

150 ml Ahornsirup

1 Esslöffel Kashmir Curry

Etwas Olivenöl

Etwas Snofnugg Schneeflockensalz

Zubereitung Zitronenchutney (ca. 1,5 kg):

1. Die Zitronen gründlich waschen und 10 Minuten in Wasser kochen. Das Wasser abgießen und die die Zitronen in frischem Wasser erneut für ca. 45 Minuten kochen. Abgießen und die Zitronen auskühlen lassen. Sie sollten weich, aber nicht matschig sein.

2. Zwiebeln in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Das Zitronengras der Länge nach vierteln, in feine Streifen schneiden und zu den Zwiebeln geben. Mit Reisessig und Zitronensaft angießen und für 5-10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. Die ausgekühlten Zitronen halbieren, die Kerne entfernen und anschließend Schale und Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Mit Meersalz und Ahornsirup in den Topf mit den Zwiebeln geben und alles für weitere 20-30 Minuten köcheln lassen. Gegen Ende mit einem Esslöffel Kashmir Curry würzen. Tipp: Wer es gerne etwas milder mag kann auch Yuzu Curry oder Thai Curry verwenden.

4. Das Chutney noch heiß in Schraubgläser füllen, ein paar Minuten auf den Kopf stellen und abkühlen lassen. Das Chutney ergibt mehr als vier Portionen und eignet sich ideal als Mitbringsel oder zum späteren Genießen.

Zubereitung Spargel und Lauchzwiebeln

1. Den Grill für direktes Grillen vorbereiten. Die holzigen Enden des Spargels abschneiden und das grüne Ende des Lauchs etwas kürzen. Beides für ein paar Minuten grillen – der Spargel sollte gar und noch bissfest sein und die Lauchzwiebeln gar und weich.

2. Das Gemüse mit dem Zitronenchutney und ein paar Salzflocken anrichten.