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 | Rhabarber | Fermentierter Kampot Pfeffer

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

500 g Spargel

3 Stängel Rhabarber

5 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Snofnugg Salzflocken

1 Limette (Abrieb & Saft)

10 g Ingwer

2 Blatt Thai-Basilikum

1 Prise(n) Salz, bspw. Meersalz

1 Esslöffel Fermentierter Kampot Pfeffer

50 g Zucker

Spargel & Rhabarber:

1. Den Grill für direktes Grillen vorbereiten. Es empfiehlt sich hierbei eine etwas kältere Zone mit weniger Glut zu bedenken.

2. Die holzigen Enden von Spargel und Rhabarber entfernen. Die Haut des Rhabarbers schälen (vom Ende mit einem Messer abziehen) und aufheben. Beim Spargel nach Belieben das untere Drittel schälen.

3. Den Rhabarber in Scheiben schneiden. Den Zucker in etwas Wasser auflösen und die Rhabarberschale hinzugeben – ein paar Minuten auskochen. Von der Flamme nehmen und die Rhabarberscheiben in dem noch Sud für 2-3 Minuten ziehen lassen.

4. Den Spargel mit etwas Olivenöl und Salz marinieren und für ca. 10 – 15 Minuten grillen.

Vinaigrette:

1. Für die Vinaigrette zunächst eine Limette abreiben und anschließend pressen. Nun den Saft mit Ahornsirup und Olivenöl gut verrühren. Jetzt den Ingwer schälen, reiben und einrühren. Thai-Basilikum hacken und mit einer Prise Salz zuletzt einrühren.

Finish:

1. Den warmen Spargel und Rhabarber auf einen großen Teller geben.

2. Den fermentierten Kampot Pfeffer mit einem Messer fein hacken.

3. Vinaigrette über den Spargel und Rhabarber geben.

4. Mit Basilikumblättern und fermentierten Pfeffer garnieren.