

Gegrillter Spargel mit Miso-Mayonnaise

Für 2 Personen:

10 Stangen weißer Spargel	1 Msp. Salz	1 EL Zucker
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Gewürzmix
3 EL Olivenöl	1 Eigelb	100 ml Rapsöl
1 Spur Zitronensaft	1 TL Senf	20 g rote Misopaste
1 TL Sojasauce	1 EL Crème-fraîche	7 Schaschlickspieße

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen Spargelstangen schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Zucker ins kochende Wasser geben und den Spargel 1 $\frac{1}{2}$ Minuten darin kochen.

Den noch knackigen Spargel aus dem Wasser schöpfen und kurz auskühlen lassen. Spargelstangen und Schaschlickspieße halbieren. Jeweils 3 Spargelhälften an den vorderen und hinteren Enden auf 2 halbe Schaschlickspieße spießen.

Die Spargel-Päckchen mit Gewürzsalz und Pfeffermix oder Gewürzmix würzen, Olivenöl darübergeben und anschließend den Spargel von allen Seiten damit marinieren.

Die Spargelpäckchen für jeweils 5 Minuten von beiden Seiten in einer heißen Grill-Pfanne grillen. Währenddessen Eigelb und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Misopaste und Senf einrühren und nach und nach unter Rühren das Rapsöl einlaufen lassen und cremig schlagen. Danach $\frac{1}{2}$ TL Zucker, Sojasauce und Crème fraîche unterrühren.

Spargel-Päckchen aus der Grillpfanne nehmen, auf Tellern anrichten und die Miso-Mayonnaise dazureichen.

Steffen Henssler am 10. Mai 2022