

Grillrezepte

Gegrillter Spargel Mit Estragon Mayonnaise

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Beilagen, Gemüse, Saucen, Vegetarisch,

MAYONNAISE

1 Ei	Pfeffer
2 Teel. Zitronensaft; nach - Geschmack mehr	1 Teel. Scharfer Senf
Salz	125 Liter Olivenöl
	125 ml Pflanzenöl

SOWIE

1 Schalotte, feinst gehackt	- Petersilie
1 Essl. Frisch gehackte glatte	1 Essl. Frisch gehackter Estragon

SPARGEL

500 g Grüner Spargel	Salz
1 Essl. Olivenöl	

Für die Mayonnaise benütze ich gerne die Schnellmethode: Ei, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Senf in ein enges, hohes Gefäß geben, dann das Öl zugießen. Mit dem Zauberstab die Zutaten auf dem Boden des Gefäßes ca. 5 Sekunden durcharbeiten, dann den Stab langsam nach oben ziehen, alles nochmals kurz durchmischen. Die feingehackten Kräuter sowie die winzigen Schalottenwürfelchen unterrühren, abschmecken.

Den Spargel waschen und putzen, und 1 Minute in kochendem Wasser oder (besser!) Spargelsud blanchieren. Den Spargel mit einer Zange herausnehmen und sofort in Eiswasser legen. Wenn er kalt ist, herausnehmen und abtropfen lassen, trockentupfen.

Den Spargel in eine Arbeitsschale legen, mit dem Öl beträufeln und salzen. Rütteln oder mit den Händen vorsichtig wenden, damit alles gleichmäßig überzogen ist.

Den Spargel über einem heißen Holzkohलगrill etwa 3 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Er sollte dort dunkle Stellen aufweisen, wo er auf dem Grillrost aufliegt.

Spargel mit der Estragon-Mayonnaise servieren.