

Gegrillter Spargel | Rhabarber | Fermentierter Kampot Pfeffer

Dauer: 45 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegan

Zutaten für 4 Personen

Equipment:

1 Grill, bspw. Big Green Egg

Gewürze & Zutaten:

500 g Spargel
3 (ca. 150 – 200 g) Stangen Rhabarber
4-5 EL Olivenöl
1 EL Snofnugg Salzflocken
1 Limette (Abrieb & Saft)
2-3 EL Olivenöl
10 – 20 g Ingwer
ein paar Blätter Basilikum
1 Prise Salz, bspw. Meersalz
1/2 Bund Koriandergrün
2 EL Fermentierter Kampot Pfeffer

Zubereitung

Spargel & Rhabarber:

- 1 Den Grill für direktes Grillen vorbereiten. Es empfiehlt sich hierbei eine etwas kältere Zone mit weniger Glut zu bedenken.
- 2 Nun werden Rhabarber und Spargel vorbereitet. Hierfür die holzigen Enden entfernen und die Haut des Rhababers schälen (vom Ende mit einem Messer abziehen). Beim Spargel nach Belieben das untere Drittel schälen.
- 3 Nun Rhabarber und 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.
- 2 Jetzt den Ingwer schälen, reiben und einrühren.

3 Den Basilikum hacken und mit dem Salz zuletzt einrühren.

Finish:

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

2 Zunächst den Koriander und anschließend den fermentierten Kampot Pfeffer mit einem Messer fein hacken.

3 Vinaigrette über den Spargel und Rhabarber geben.

4 Mit Korianderblättern, Snofnugg Salzflocken und fermentierten Pfeffer garnieren.
