



Eingelegter Spargel

Eingelegter Spargel schmeckt auf dem leicht bitteren Rucola angerichtet zur Vorspeise wunderbar. Mit der rezeptierten Marinade ist er nur leicht säuerlich, aber voller Geschmack. Obwohl er heiss eingefüllt wird, ist dadurch nicht konserviert. Man sollte ihn innerhalb von 1 bis 2 Wochen geniessen. Beim Rüsten der Spargeln fallen recht viele Abfälle an, der nicht sogleich weggeworfen werden darf, sie werden vorerst ausgekocht geben dem Sud und den Spargeln viel zusätzlichen Geschmack.

Auch auf einem Antipasto, kombiniert mit rezentem Käse, z.B. Geisskäse und eingelegten Dörrtomaten schmeckt er ausgezeichnet. Da bilden säuerliche, leicht süsse und rezente Aromen ein gaumenanregendes Geschmacksbukett.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

500g	grüner Spargel
1dl	weisser Balsamico
2-3dl	Spargelsud
2Tl	Estragon, getrocknet
2Tl	Senfkörner
1Tl	Zucker
1Tl	Salz
1	Vorratsglas 5dl

Zubereitung

Die hölzigen Schaftenden der Spargeln wegschneiden. Den unteren Teil der Schäfte schälen. Spargeln ungefähr in der Mitte halbieren.

Schaftenden und abgeschälte Häute in 4dl kaltem Wasser aufsetzen, aufkochen und 30 Minuten auskochen. Sud durch ein feines Sieb abgiessen.

Sud mit Estragon, Senfkörnern, Zucker und Salz würzen und aufkochen. Die Schäfte 5 Minuten leicht köchelnd vorgaren, dann die Spargelspitzen zugeben und weitere 20 Minuten köcheln lassen.

Die Spargeln mit Sud in ein verschliessbares Glas geben und auskühlen lassen. Spargeln mindestens 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.





