Spargel vom Grill

mit Eiervinaigrette

Für den Spargel

500 g weißer Spargel
500 g grüner Spargel
50 g Butter
1 EL Zucker
Olivenöl

Für die Eiervinaigrette

6 Eier (M)
40 g Aceto balsamico bianco
140 g Traubenkernöl
10 Radieschen
6 Essiggurken
1 kleine rote Zwiebel
3 EL Schnittlauchröllchen

Außerdem

Salz
Pfeffer aus der Mühle

1 Den weißen Spargel schälen und die unteren 3-4 cm abschneiden. Den grünen Spargel waschen, das Ende abschneiden und die unteren zwei Drittel schälen. Reichlich Wasser mit der Butter, Salz und dem Zucker zum Kochen bringen. Zuerst den weißen Spargel darin in ca. 10 Min. leicht bissfest garen, dann herausnehmen. Nun den grünen Spargel im Wasser in ca. 7 Min. leicht bissfest garen, ebenfalls herausnehmen. Beide Spargelsorten beiseite stellen.

2 Die Eier in reichlich kochendem Wasser ca. 8 Min. garen, dann in kaltem Wasser abschrecken und schälen. Die Radieschen waschen und putzen. Die Zwiebel schälen. Eier, Radieschen, Zwiebel und Essiggurke in kleine Stücke schneiden. 125 ml vom Spargelfond mit dem Essig erwärmen, dann das Öl unter kräftigem Rühren einlaufen lassen. Eier, Radieschen, Zwiebel und Essiggurke zur Vinaigrette geben und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Schnittlauchröllchen unterrühren.

3 Den Grill anheizen. Den Rost leicht mit Öl bestreichen. Die Spargelstangen auf dem heißen Grill rundherum goldbraun grillen. Den fertigen Spargel auf einer länglichen Platte anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und die Vinaigrette darüber verteilen.

Thomas Kahl, Küchenchef
Restaurant Käfer-Schänke