

Grünspargel mariniert

Antipasti Rezept -- muss mindestens 24 Stunden marinieren !

Zutaten :

(Für 8 Portionen als Vorspeise)

1 Kg Grünspargel (grüner Spargel),

1 TL Salz,

1 EL Zucker,

Saft einer Zitrone,

Für die Marinade :

250 ml trockener Weißwein,

200 ml Weißweinessig,

100 ml Olivenöl,

1 Stange Staudensellerie,

1 Zweig Thymian,

1 Lorbeerblatt,

1 Knoblauchzehe,

10 Pfefferkörner,

½ TL Salz,

Schale einer unbehandelten Zitrone,

Einige Stängel Blatt Petersilie,



Zubereitung :

Alle Zutaten für die Marinade in einem Topf zusammen mit ½ l Wasser 10 bis 15 Min. kochen.

Inzwischen den Grünspargel waschen, untere (weiße) harte Stücke wegschneiden und im unteren Drittel schälen. Den Grünspargel im Spargeltopf der zu 1/3 mit Wasser gefüllt ist mit den Köpfen nach oben zusammen mit dem Salz, Zucker und Zitronensaft 5 bis 7 Min. kochen. Den Grünspargel abgießen und in eine geeignete Glasform mit Deckel schichten. Mit kochend heißer Marinade übergießen, verschließen und im Kühlschrank 24 Stunden marinieren lassen.

Zum Servieren den Spargel auf einer Platte anrichten und mit Marinade beträufeln.

Tipp der Aalener Kochbären :

Wenn Sie kein geeignetes Gefäß haben können Sie die Spargelstangen auch in Stücke schneiden und in einem großen Einmachglas marinieren. Wir haben unsere Tiramisu Form mit Plastik-Deckel verwendet. Wenn Sie junge, dünne Möhren haben können Sie diese im Spargeltopf mitgaren und ebenfalls marinieren.