



Titel

Spargel vom Grill in Whisky & Honig

Text & Rezeptur: Jan Steinhauer

SAISONALE KÜCHE FÜR SONNIGE FRÜHLINGSTAGE: RAUCHIG-SÜSS GESCHMORTER SPARGELSALAT ALS BEILAGE ODER HAUPTGANG

Das Wetter wird besser und die Grills werden in den Garten gebracht. Alternativ zu Rumpsteak & Co. bietet sich die saisonale Gemüswelt an. Wem das zu vegetarisch ist, der kann dieses Rezept auch für die Beilage verwenden. ▶



REZEPTUR

für 2 Hauptgang- oder 4 Beilagenportionen

12 Stangen weißer Spargel
8 cl rauchiger Whisky nach belieben
4 TL Honig (kräftige Sorte, z.B. Buchweizen oder Kastanienhonig)
8 Fingermöhren
4 Stangen Frühlingslauch
4 TL Butter
2 Knoblauchzehen
Wacholderbeeren
Lorbeerblätter
Schale von ungespritzter Zitrone
grobes Meersalz

ZUBEREITUNG

Den Grill ordentlich anheizen und die Kohlen gut durchglühen lassen. Währenddessen ein Topf mit Salzwasser aufsetzen, Spargel und Fingermöhren fachgerecht putzen, das heißt der holzige Teil des Spargels wird abgebrochen und Spargel und Möhren werden geschält. Wenn keine Fingermöhren zu bekommen sind, eignen sich natürlich auch normale Möhren, die dann einfach nach dem Schälen der Länge nach geviertelt werden. Die Spargelschalen heben wir selbstverständlich für unsere nächste Spargelbrühe auf und vergessen sie erst mal. Dem Frühlingslauch gegebenenfalls die äußeren grünen Blätter entfernen und ihn auf die Länge des Spargels kürzen. Die Möhren bissfest kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Je 3 rohe Spargel, 1 rohe Stange Frühlingslauch und 2 Karotten auf eine Alufolie legen. Dazu kommen: 1 Lorbeerblatt, einige Wacholderbeeren, ein Stück angedrückte Knoblauchzehe, 1 TL Butter und ein wenig Zitronenschale, die möglichst ohne weiße Haut abgeschält wurde. Es fehlt noch grobes Meersalz und 2 cl vom bevorzugten rauchigen Whisky – wir haben für unser Rezept Lagavulin 16 Jahre verwendet – und 1 TL Honig, bevor alles eng in der Folie eingeschlagen wird.



Der Spargelsalat wird mit Whisky, Honig, Butter und Kräutern in Alufolie eingeschlagen und kommt für eine halbe Stunde über die Glut.

Die Alufoliepäckchen kommen dann über die Glut und müssen 30 Minuten schmoren. Dazu passt zum Beispiel ein herzhaft marinierter Schweinebauch. Wenn alles auf dem Rost liegt, können wir mit einem Whisky Sour in der Hand die Zeit abwarten, während unser Assistent schon mal den Tisch eindeckt. Zwei, drei mal wenden nicht vergessen. Schließlich in der Folie mit etwas gehackter Petersilie und frischem Kerbel garnieren und dann servieren.

SMOKY SOUR DAZU?

Rezeptur

6 cl Scotch Whisky
3 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
1 Dash Angustorabitter
Eiswürfel

Zubereitung

Die Zutaten in einen eisgefüllten Shaker geben. Schütteln. Über einem Glas mit frischen Eiswürfeln abseihen.

Whisky, Zuckersirup & Zitrone

Für das kulinarische Erlebnis sollte der Whisky der gleiche sein, der an den Spargelsalat gegeben wurde. Christian Schroff, Inhaber der [Orientierbar Hofheim](#), empfiehlt generell keine Fassstärke und keinen salzigen Islay Whisky zu wählen und den Drink noch mit einem Dash (einem wohldosierten Schuss) Angustorabitter abzurunden.

Zuckersirup bekommt man im Getränkehandel oder kocht ihn selbst. Dazu 600 g Zucker in 300 ml Wasser geben, unter ständigem Rühren bei geringer Hitze zum kochen bringen, etwa 5 Minuten weiter einkochen lassen. Der Sirup kann abgekühlt in Flaschen gefüllt und 2–3 Wochen aufgehoben werden.

Praktischerweise musste eine Zitrone für den Spargelsalat abgeschält werden, pro ausgequetschter Zitrone erhält man etwa 4–5 cl Saft.