

Vorspeise Lachs / Spargel / Bandnudeln / Zitronensauce

Rezeptteil 4 von 4 Gegrillter grüner Spargel

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
12 Stk.	grüner Spargel
6 Stk.	Bacon in Scheiben
1 Kl.	Zwiebeln
1/2	Zitrone
20 g	Zucker
50 ml	Olivenöl
1 TL	Senf

Vorbereitung

1. Den Abrieb einer Zitrone beiseite legen.
2. Die halbe Zitrone auspressen.
3. Den Bacon und die Zwiebel fein würfeln.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 8: In einer Pfanne den Bacon, Zucker und die Zwiebel leicht anrösten. Mit dem Zitronensaft ablöschen.

Die Sauce in eine längliche Schale füllen, den Senf und Zitronenabrieb dazu geben.

In einem dünnen Strahl das Olivenöl hineinlaufen lassen und dabei mit einem Schneebesen durch kräftiges Rühren eine Emulsion herstellen.

Grill (1/2 direkte Hitze - 1/2 indirekt)

Direkte Hitze ca. 220 °C: Den Spargel rundherum grillen, bis er ein schönes Grillmuster hat. Die Schale mit dem aromatisierten Öl auf die indirekte Zone stellen. Den Spargel in das Würzöl geben und bei geschlossenem Deckel garen, bis er weich ist.