

Pickled Spargel mit Verjus & Vanille



Edler Spargel in edlem Saft eingelegt...

Agraz, Agrest oder Verjus ist der Saft handverlesener, unreifer grüner Trauben. Daher auch der Name Verjus (grüner Saft).

Bereits im Mittelalter, als Zitronen in Baden-Württemberg noch unbekannt waren, stellten Hausfrauen aus eigenen Trauben Verjus zum Verfeinern und Einmachen von Speisen her.

Seit einigen Jahren ist der säuerliche Grünsaft in die deutsche Küche zurückgekehrt. Einige Winzer und Weingenessenschaften verkaufen die feine Köstlichkeit in

Baden-Württemberg. Und der ist ideal zum Veredeln von feinem Spargel.

Was ist "Pickled Spargel"?

Da die Spargelernte langsam zu Ende geht, hatte ich den Wunsch einige Gläser des Königsgemüses für den späteren Genuss einzuwecken. Und weil das englische Wort 'pickled' (eingeweckt, eingemacht) anscheinend derzeit modern verwendet wird, nutze ich es auch einmal. In Zukunft sag ich aber wieder eingeweckt .-)

Statt Essig hab ich diesmal Verjus genommen. Eine ideale Kombination. Ein kleines Stück Vanille kitzelt den Gaumen mit angenehmem harmonischem Aromabouquet. Spargel, Verjus und Vanille... ein kleiner Traum. Hier die Rezeptur:

Zutaten

für 2 Gläser à 500 ml

- 500 g Spargel, geschält
- 50 g Zucker
- 250 ml Verjus (alternativ Weißweinessig)
- 1 TL Salz
- 1 TL Senfkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner
- 2 x 1cm Stück einer Vanillestange

Zubereitung

Den geschälten Spargel in 3 cm große Stücke schneiden.

In einem kleinen Topf 250 ml Verjus (oder Weißweinessig) mit 200 ml Wasser, 1 TL Salz, 1 TL Senfkörner, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Stücke der Vanillestange und 50 g Zucker aufkochen.

Die Spargelstücke zugeben und alles bei höchster Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles kocht, 1 Minute kochen lassen. Dann den Spargel mit einem Sieblöffel herausnehmen und in die Gläser verteilen.

Den Sud nochmals aufkochen und heiß über den Spargel gießen. Sofort mit Deckel verschließen. Abkühlen lassen und mindestens 2 Tage durchziehen lassen. Hält ca. 12 Monate, wenn sauber gearbeitet wurde.

Tipp: Der süß-saure Spargel schmeckt köstlich zu Salaten, Eiern, Käse, Schinken oder pur.

