

Gegrillter Spargel, grün oder weiß

3-4 Stangen pro Person

Grillschale

Butter oder Olivenöl

evtl. gehobelte Mandeln, geröstet

evtl. Sesam, geröstet

Salz

Zucker

In deren Vertiefungen der Grillschale werden die geschälte Stangen von weißem Spargel oder die am unteren Ende geschälten Stangen grünen Spargels gelegt. Salzen und die bei Spargel obligatorische kleine Prise Zucker darüber, dazu etwas Butter (klassisch beim Weißen) oder Oliven-Öl (mediterran beim Grünen). Wer mag krönt alles noch mit ein paar Blättchen gehobelter Mandeln oder mit etwas Sesam. Beim weißen Spargel wird die Grillschale abgedeckt damit etwas heißer Wasserdampf in der Schale bleibt und so den Spargel durchgaren kann. Der grüne Spargel wird mit etwas mehr Biss serviert und benötigt die Abdeckung nicht.

Ein grober Anhaltspunkt für die Garzeit sind ca. 7 bis 8 Minuten pro Seite. Das Gemüse darf gerne etwas Farbe nehmen und ein bißchen braun werden.

Gegrillter Fenchel | gegrillter Radicchio

Fenchelknolle und Radicchio

Grillschale

Oliven oder Rapsöl

Salz, Pfeffer

Der wird einfach in 5 bis 8mm großen Scheiben geschnitten, dazu kommen Salz, Pfeffer und ein wenig Öl. Dann wird ohne Wenden ca. 12 - 15 Min. gegrillt. Radicchio je nach Größe vierteln oder achteln und mit der Schnittfläche auf den Grill legen.

Das vorher abgeschnittene Fenchel-Grün wird fein gehackt und nach dem Grillen darübergestreut.