

Grillgenuss: Oliver Deutsch verzaubert mit Spargel-Vinaigrette!

Entdecken Sie Olivers köstliches Rezept für gegrillten Osttiroler Spargel mit Vinaigrette und Tipps für die Grillzubereitung.



Nachrichten AG

Lavant, Österreich - Der Sommer steht vor der Tür, und mit ihm beginnt die Zeit für Grillabende im Garten. Ein besonderes Highlight sind die Möglichkeiten, den beliebten Spargel auf dem Grill zuzubereiten. Oliver Deutsch, ein Koch und künstlerisches Multitalent aus Lavant, hat dafür einige spannende Rezepte parat. In seinem Garten, ausgestattet mit einem Holzgrill und schattenspendenden Nadelbäumen, zaubert er köstliche Gerichte mit regionalem Osttiroler Spargel. Laut **dolomitenstadt.at** ist eine seiner Spezialitäten die Zubereitung von Spargel mit einer Apfel-Kapern-Vinaigrette.

Das Rezept für den gegrillten weißen Spargel, das er empfiehlt, benötigt nur wenige Zutaten und ist einfach zuzubereiten. Für

vier Personen benötigt man:

- 8-12 Stangen weißer Spargel
- 3 EL Olivenöl
- Wasser
- 3 TL Kapern
- 20 g getrocknete Tomaten
- 1 Apfel
- 25 ml Walnussöl
- 1 TL Zucker
- 3 EL Balsamico-Essig
- Kräuter (Salbei, Oregano, Minze, Thymian)
- Salz und Pfeffer

Die Zubereitung beginnt mit dem Schälen des Spargels und dem Abschneiden von etwa 2 cm der Enden. Oliver empfiehlt, den Spargel in Olivenöl bei niedriger Hitze zu grillen. Nach fünf Minuten sollte man bereits etwas Wasser hinzugießen, sodass der Spargel etwa zehn Minuten grillt, bis er bissfest ist. Danach wird er mit einer Mischung aus klein geschnittenen getrockneten Tomaten, Apfel, Walnussöl und Balsamico-Essig serviert.

Variationen und Tipps zum Grillen von Spargel

Gegrillter Spargel kann sowohl in vegetarischen Gerichten als auch als Beilage zu Fleisch oder Fisch serviert werden. Laut [mein-schoener-garten.de](https://www.mein-schoener-garten.de) ist es wichtig, den weißen Spargel vor dem Grillen vollständig zu schälen und die trockenen Enden abzuschneiden. Auch das Vorgaren in Salzwasser verkürzt die Grillzeit und verbessert die Konsistenz.

Die Wahl der Spargelstangen spielt eine große Rolle: Dünne Stangen garen schneller und gleichmäßiger. Während dünne Stangen ideal für die Grillzubereitung sind, empfiehlt es sich, dickere Stangen vorzukochen, um die Bitternis zu reduzieren und die Grillzeit zu optimieren.

Eine interessante Alternative bietet sich mit grünem Spargel, der mit Bacon umwickelt wird. Dies sorgt für einen herzhaften Geschmack und eine himmlische Kombination. Laut **diekuechebrennt.de** benötigt man dafür 500 g grünen Spargel und 100 g dünne Bacon-Scheiben. Die Zubereitung umfasst das Wickeln des Bacons um den Spargel und das Grillen auf mittlerer Hitze für etwa 12 Minuten, bis der Bacon knusprig ist.

Insgesamt zeigt sich, dass die Zubereitung von Spargel auf dem Grill nicht nur einfach, sondern auch besonders schmackhaft sein kann. Egal ob weißer oder grüner Spargel, die Vielfalt der Zubereitungsmethoden bietet für jeden Gaumen etwas Passendes und sorgt für ein gelungenes Grillvergnügen.

Details	
Ort	Lavant, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.dolomitenstadt.at• www.mein-schoener-garten.de• www.diekuechebrennt.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at