



Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit – 45 Min.  
+ 5 Tage fermentierenFür den gegrillten Spargel:

Den Spargel schälen, die Schalen mit Wasser, Zucker, Salz, Zitrone und dem Brot aufkochen und kurz ziehen lassen. Den Spargelfond abpassieren und dann den Spargel je nach Dicke ca. 4-5 Minuten im Fond sieden. Vom Herd nehmen und den Spargel nochmal ca. 1-2 Minuten im warmen Sud ziehen lassen, im Eiswasser abschrecken. Die Enden des Spargels abschneiden, können gut für einen Spargelsalat oder als Suppeninlage genommen werden.

Die Köpfe der Länge nach dritteln, mit etwas Rapsöl marinieren und kurz auf dem heißen Holzkohlegrill grillen. Mit Fleur de Sel bestreuen.

Für den fermentierten Spargel:

Den Spargel schälen und der Länge nach ca. 3mm dünn aufhobeln. Das Salz abwägen und gemeinsam mit den Holunderblüten und etwas Sauerkrautsaft

mit dem Spargel vermengen. Den Spargel in einen Gartopf geben und ca. 5 Tage fermentieren bis ein leicht säuerlich angenehmer Duft entstanden ist.

Für die Mandelcreme:

Milch und Mandeln zusammen in einem Pacojetbecher einfrieren. Wenn die Masse gefroren ist zwei Mal durchmischen, nochmal einfrieren und wieder durchmischen. Fertige Creme mit Salz abschmecken und in Spritzbeutel abfüllen.

Für die Mairüben: Die Mairübe schälen und in ca. 1mm dünne Scheiben hobeln. Die Scheiben mit den restlichen Zutaten marinieren und abschmecken. Die Scheiben zu kleinen Röllchen eindrehen.

Außerdem: Blüten aus dem eigenen Garten, Holunderblüten, Spargelfermentsaft, Kräuteröl

**Für 2 Portionen**Für den gegrillten Spargel:

12 Stangen weißer Spargel  
2 l Wasser  
40 g Zucker  
40 g Salz  
½ unbehandelte Zitrone  
40 g trockenes Brot  
Rapsöl, Fleur de Sel

Für den fermentierten Spargel:

6 Stangen weißer Spargel  
1% Salz auf das Spargelgewicht  
20 Stck. Holunderblüten  
Etwas Sauerkrautsaft

Für die Mandelcreme:

(alternativ geht auch Mandelmus aus dem Bioladen)  
200 g Mandeln  
200 ml Milch

Für die Mairüben:

1 Mairübe  
Holunderblütenessig,  
Rapsöl, Honig, Fleur de Sel,  
Piment d'Espelett



Vegetarisch

**Weißer Spargel gegrillt und milchsauer fermentiert, mit Mairübe, Holunderblüten und Mandeln**

**Jason Grom** ist Küchenchef im Restaurant „die burg“ in Donaueschingen. Die Küche ist bodenständig und regional mit einem raffinierten und exquisiten Touch. Die Gerichte spiegeln die Vielseitigkeit der Region wieder und bringt die Natur auf den Teller.