

Rezept

Geräucherter Spargel

Ein Rezept von Geräucherter Spargel, am 23.04.2024

Zutaten

500 g weißer Spargel

Zucker

1/2 Zitrone

Chilipulver

Salz

1 EL Schwarztee

1 EL Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen als Beilage | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. In einem weiten Topf ½ l Wasser mit je 1 TL Salz und Zucker aufkochen. Die Stangen hineingeben und in 10-15 Min. bissfest kochen.
2. Wok mit Alufolie auslegen und vorheizen. Tee einstreuen, Prallblech und Gitter darübersetzen. Den Spargel aus dem Topf heben und abtropfen lassen. Die Stangen nebeneinander auf das Gitter legen, den Wok verschließen und auf 70° aufheizen. Den Spargel 10 Min. bei konstant 70° räuchern. Vom Gitter nehmen und halbieren. Zitrone auspressen, den Saft mit Öl verquirlen. Den Spargel darin wenden. Mit Salz, Zucker und Chilipulver abschmecken.