

Spargel vom Grill mit Gemüse-Salat und Koteletts

Zutaten für den Spargel (für 4 Personen):

- 1 Bund weißer Spargel
- 1 Bund grüner Spargel
- 4 EL Ahornsirup
- 1 Limette
- Meersalz

Weißer Spargel sorgfältig schälen und kreuzförmig an 2 Seiten anschneiden. Vom weißen und grünen Spargel die trockenen Enden abschneiden

Ahornsirup, Salz und Limettensaft auf einem Teller vermengen. Den Spargel darin wälzen und die Marinade in die Ritzen einmassieren.

Spargel auf einen vorgeheizten Holzkohlegrill legen. Je nach Hitze alle 4-7 Minuten wenden.

Zutaten für den Gemüse-Salat:

- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Birne
- 200 g Drillinge
- alternativ: neue Kartoffeln
- 2 Eigelb
- 4 EL Tsuyu-Soße
- alternativ: Sojasoße
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Dijon-Senf
- Alba-Öl
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Zehe Knoblauch

Kartoffeln etwa 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, anschließend abgießen und auskühlen lassen. Gemüse und Birne in Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln halbieren und alles auf dem Grill sanft angrillen.

Eigelb, Tsuyu-Soße, Ahornsirup und Senf mit einem Pürierstab in einem hohen Gefäß aufmixen. Langsam das Öl dazugeben, bis eine Hollandaise-Mayonnaise entsteht. Nach Belieben mit Zitronensaft und klein geschnittenem Knoblauch abschmecken.

Kartoffeln und Gemüse kleinschneiden und mit der Mayonnaise vermengen.

Zutaten für die Koteletts:

- 4 (Rasse Duroc) Schweinekoteletts
- Meersalz

Die Koteletts von beiden Seiten salzen und auf den Grill legen. Nach circa 10 Minuten wenden, nach weiteren 10 Minuten ruhen lassen. Je nach Dicke diesen Vorgang bis zu drei Mal wiederholen.

Sendetermin: 22.04.2022

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen