ANTIPASTI

Gegrillter Spargel mit Jakobsmuscheln und Zitronen-Hollandaise

45 Minuten / Mittel / Frühling

Wenn zarter grüner Spargel auf edle Jakobsmuscheln trifft, entsteht ein Gericht voller Eleganz und raffinierter Aromen. Gegrillter Spargel mit Jakobsmuscheln und Zitronen-Hollandaise vereint die Frische der italienischen Frühlingsküche mit einem Hauch von Luxus. Der leicht geröstete Spargel bringt eine feine Rauchnote, während die Jakobsmuscheln mit ihrer zarten, buttrigen Konsistenz perfekt dazu passen. Abgerundet wird das Ganze durch eine cremige Zitronen-Hollandaise, die mit ihrer leichten Säure für eine wunderbare Balance sorgt. Ob als besondere Vorspeise oder edles Hauptgericht – dieses Rezept bringt mediterranen Genuss auf den Teller.

ZUTATEN:

Für den gegrillten Spargel:

- 500 g grüner oder weißer Spargel
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- ½ TL Zitronenabrieb
- 1 TL Honig (optional)

Für die Zitronen-Hollandaise:

- 2 Eigelb
- 100 g Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenabrieb
- Salz & Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Für die gegrillten Jakobsmuscheln:

- 6-8 Jakobsmuscheln (je nach Größe)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer
- Frische Kräuter (z. B. Thymian oder Petersilie) zur Garnitur

ZUBEREITUNG

Den Spargel je nach Sorte schälen oder nur die holzigen Enden abschneiden. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb marinieren. Optional etwas Honig für eine leichte Karamellisierung hinzufügen. Nebenbei die Jakobsmuscheln unter kaltem Wasser abspülen und gut trocken tupfen. Jakobsmuscheln mit Olivenöl, gehacktem Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Eine Grillpfanne oder den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Spargel ca. 6-8 Minuten grillen, dabei regelmäßig wenden, bis er schön gebräunt und bissfest ist. Das Ganze warmhalten.

Als nächstes Butter in einem kleinen Topf schmelzen, dabei nicht zu heiß werden lassen. In einem hitzebeständigen Gefäß Eigelb mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verquirlen. Über einem heißen Wasserbad die Eigelb-Mischung aufschlagen, bis sie cremig wird.

Die flüssige Butter langsam unter ständigem Rühren einfließen lassen, bis eine seidige Sauce entsteht. Falls sie zu dick wird, mit 1 TL warmem Wasser glätten. Die Soße auf niedrigster Stufe warmhalten. Eine Grillpfanne oder den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Muscheln für 2-3 Minuten auf jeder Seite grillen, bis sie schön gebräunt und zart sind. Den gegrillten Spargel auf Tellern anrichten, dazu die Jakobsmuscheln dekorativ daraufsetzen.

Mit der warmen Zitronen-Hollandaise beträufeln. Nach Belieben mit frischen Kräutern (z. B. Thymian oder Petersilie) garnieren. Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

TUMAI Olivenöl Extra-Vergine DOP Goldfolie 100% Italien von Anfosso, TK Jap. Kammuscheln/Jakobsmuschel o/Roggen roh USA IQF

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte