

Spargel-Bratwurst-Spieße

Spargel gelingt auch auf dem Grill. In Kombination mit einer leckeren Bratwurst wird daraus ein perfekter Grillgenuss für sonnige Maitage. Mit nur wenigen Zutaten überrascht dieses ungewöhnliche Duo auch Feinschmecker.



Genial während der Spargelsaison: Die geliebte Grillwurst kombiniert mit knackigem Stangengemüse.

VSSE e.V./Julia Seeher

Die Bratwurst gehört in Deutschland zu den beliebtesten Grillspezialisten. Sie kann grob oder fein, roh oder gebrüht, groß oder klein sein. Hierzulande hat fast jede Region ihre eigene Spezialität. Ob Nürnberger Rostbratwurst, Thüringer Rostbratwurst oder Rostocker Bratwurst, sie gehören zum Standard-Grillrepertoire.

Im Mai kommt mit den wärmeren Temperaturen nicht nur die Grillsaison in Fahrt, auch das beliebte Stangengemüse hat Hochsaison. Im Spargel-Bratwurst-Spieß verbinden sich beide Highlights. Die Idee liefert der Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer (VSSE), Bruchsal. Dieser fördert überregional die spezialisierte Erzeugung von Spargel und Beeren in Deutschland. Mittlerweile

vertritt der Verein über 640 Mitglieder.

Weißer Spargel ist nicht nur gekocht ein Gedicht, weiß der Verband und empfiehlt, den Spargel als Vorspeise auch roh zu verarbeiten. Dabei bleiben die empfindlichen Vitamine

Tipp

Sollten Spargelstangen übrig sein, lassen sich diese auch sehr gut in voller Länge direkt auf dem Rost grillen.

C und Folsäure enthalten. Besonders dicke Stangen lassen sich für dieses Gericht prima hobeln. Hierzu den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Aus den Schalen einen Spargelsud kochen, Rucola waschen, trockenschütteln und auf vier

Teller auslegen. Spargel bis auf die Spitzen mit einem Gemüsehobel in schräge, dünne Scheiben hobeln und kreisförmig auf dem Rucola anrichten. Erdbeeren (etwa 200 g) putzen, die Hälfte in feine Würfel schneiden. Den Rest mit vier Esslöffel Rapsöl, Balsamicoessig, etwas Spargelsud und Erdbeerwürfel unterrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette auf dem Carpaccio verteilen, mit Erdbeeren dekorieren und fertig.

Zutaten für 4 Personen

- ca. 1 kg weißer Spargel, in mittlerer Stangenstärke
- 6 Bratwürste, am besten in der gleichen Dicke wie der Spargel
- Öl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
- Salz, Pfeffer
- Holzspieße

Zubereitung

Holzspieße in Wasser legen, damit sie beim Grillen nicht verbrennen.

Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in etwa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Stücke mit einer Prise Zucker und Salz etwa fünf Minuten kochen.

Bratwürste ebenfalls in drei Zentimeter lange Stücke schneiden.

Spargel- und Bratwurststücke abwechselnd auf einen Grillspieß stecken. An den Enden des Spießes sollte Spargel sein, da dieser beim Wenden nicht so leicht abfällt.

Spieße mit wenig Öl bestreichen, salzen und pfeffern. Und ab geht's auf den Grill. Wenn die Wurst schön braun und knusprig ist, sind die Spieße fertig. Als Beilage schmecken Salz- oder Ofenkartoffel. Guten Appetit.

www.vsse.de