



SCHROBENHAUSENER SPARGEL G.G.A. *Fermentierter Spargelsalat vom Schrobenshausener Spargel*



ZUTATEN FÜR DEN FERMENTIERTEN SPARGEL:

500 g weißer Schrobenshausener
Spargel g.g.A.
Speisesalz, nicht jodiert
½ Bio-Zitrone, in Scheiben geschnitten
Gefiltertes Wasser

ZUTATEN DRESSING:

2 EL Essig, hell
1 TL Honig
4 EL Rapsöl
Kräuter, z. B. Basilikum, Estragon,
Zitronenverbene

ZUBEREITUNG:

Das Fermentieren von Lebensmitteln ist eine Tradition, die sich in den letzten Jahren wieder vermehrter Beliebtheit erfreut. Nur mit Salz Lebensmittel zu konservieren, hat beinahe etwas Magisches. Ein besonders schmackhaftes Rezept aus diesem Bereich ist der fermentierte weiße Spargel, dessen Konsistenz und Geschmack so das ganze Jahr bewahrt werden können.

Für 500 g Spargel wird ein Einmachglas von ca. 2 Liter Fassungsvermögen benötigt. Das Glas muss absolut sauber sein. Den gewaschenen, ungeschälten Stangenspargel ins Glas stellen und auf gleiche Länge zuschneiden. Das Glas auf eine Waage stellen und die Tara-Taste drücken. Nun die Spargel eng aneinanderstellen und das Glas mit Wasser auffüllen, bis die Spargel bedeckt sind. Vom Gesamtgewicht (Wasser und Spargel) 3 % errechnen, das entspricht der Menge Salz, die für den Fermentationsprozess benötigt wird.

Das Wasser aus dem Einmachglas mit dem Salz in einer Schüssel verrühren und mit den Zitronenscheiben wieder ins Glas füllen. Dabei darauf achten, dass das gesamte Salz – das heißt auch Salz, das sich nicht aufgelöst hat – ins Glas gegeben wird. Nun die Spargel mit einem sauberen Gewicht beschweren und bei ca. 20 °C für 2 Wochen stehen lassen. Während dieser Zeit immer wieder probieren, ein leicht säuerlicher Geschmack ist normal. Wenn der Spargel den gewünschten Geschmack erlangt hat, luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren oder/und verzehren.

ZUM ANRICHTEN:

Fermentierter Spragel, geschnitten

Walnüsse, geröstet

Bavaria blu

Erdbeeren, reif und geviertelt

Zitronenverbene

Die Zutaten portionsweise auf Tellern anrichten und mit der Marinade beträufeln.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck