

Pickled Spargel mit Verjus & Vanille



Zutaten:

für 2 Gläser à 500 ml

- 500 g Spargel, geschält
- 50 g Zucker
- 250 ml Verjus (alternativ Weißweinessig)
- 1 TL Salz
- 1 TL Senfkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner
- 2 x 1cm Stück einer Vanillestange



Zubereitung

Den geschälten Spargel in 3 cm große Stücke schneiden.

In einem kleinen Topf 250 ml Verjus (oder Weißweinessig) mit 200 ml Wasser, 1 TL Salz, 1 TL Senfkörner, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Stücke der Vanillestange und 50 g Zucker aufkochen.

Die Spargelstücke zugeben und alles bei höchster Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles kocht, 1 Minute kochen lassen. Dann den Spargel mit einem Sieblöffel herausnehmen und in die Gläser verteilen.

Den Sud nochmals aufkochen und heiß über den Spargel gießen. Sofort mit Deckel verschließen. Abkühlen lassen und mindestens 2 Tage durchziehen lassen. Hält ca. 12 Monate, wenn sauber gearbeitet wurde.

Tipp: Der süß-saure Spargel schmeckt köstlich zu Salaten, Eiern, Käse, Schinken oder pur.