



Spargel grün & weiß geräuchert



Menge:

Kapazität im HELIA24:

ca. 2 kg Spargel

Kapazität im HELIA48:

ca. 4 kg Spargel

Kapazität in HELIA Gastronorm:

ca. 7,5 kg Spargel

Vorbereitungszeit:

5 – 10 Minuten

Gesamtzeit:

ca. 25 Minuten

Zutaten

Spargel grün, Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

Spargel weiß, Salz, Zucker, Butter

Anleitung für grünen Spargel:

Spargel waschen und auf den Flachrosten verteilen. Mit Olivenöl beträufeln oder einpinseln und Meersalz und etwas Pfeffer, nach Belieben, aufstreuen.

Den HELIA SMOKER auf 150 Grad aufheizen, ca. 3 EL Räuchermehl Buche auf das Räucherpfännchen und den Spargel bei 150 °C 20 Minuten garen und räuchern.

Anleitung für weißen Spargel:

Den Spargel schälen und ca. 10 Minuten vorkochen (Salz, 1 TL Zucker, 1 EL Butter in einen ausreichend großen Topf kochendes Wasser geben). Den vorgekochten Spargel auf den Flachrosten verteilen und bei 150 °C im vorgeheizten HELIA SMOKER mit 3 EL Räuchermehl Buche 15 Minuten garen und räuchern.

Leckere Variante: Spargel mit Speck oder gekochtem Schinken umwickeln und dann garen und räuchern.

Guten Appetit !

