

Kochen

Eberhard Braun

Mittwoch, den 24.05.2023

Spargel-Speckröllchen mit Rhabarber-Aprikosen Chutney

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Chutney

80 g Rhabarber (ca. 2-4 Stangen)
70 g Aprikosen, getrocknet
1 Zwiebel, klein
1 Scheibe Ingwer
0,5 Knoblauchzehe
200 ml Wasser
2 EL Apfelessig
1 EL Zucker
5 Pimentkörner
2 Gewürnelken
etwas Salz
0,5 TL Zitronen- oder Orangenabrieb
1 Chilischote

Für die Spargel-Speckröllchen

8 Stangen grüner Spargel
etwas Salz
8 Speckscheiben, dünn, luftgetrocknet

Außerdem

Holzspieße



Zubereitung

1. **Für das Chutney** vom Rhabarber mit einem Messer dünn die Haut abziehen. Dann in feine Scheiben schneiden. Getrocknete Aprikosen fein würfeln. Zwiebel, Ingwer und Knoblauch abziehen bzw. schälen und alles fein würfeln
2. Rhabarber, Aprikosen, Zwiebelwürfel, Knoblauch und Ingwer, Wasser, Essig, Zucker, Piment, Nelken und Salz etwa 20-25 Minuten einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Nach Belieben mit Zitronen- oder Orangenabrieb und etwas Chili abschmecken.
3. **Für die Spargel-Speckröllchen** Spargel abbrausen und am unteren Drittel schälen.
4. Spargel in ca. 5 cm Stücke schneiden (insgesamt sollen es 24 Stücke werden).
5. Spargelstücke in leicht gesalzenem Wasser etwa 1-2 Minuten blanchieren. Herausnehmen und dann mit eiskaltem Wasser abbrausen.
6. Jeweils 2 Spargelstücke in eine dünne Speckscheibe wickeln und mit einem Holzspießchen fixieren.
7. Die Spieße auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von allen Seiten ca. 2-3 Minuten knusprig braten.
8. Die Spieße anrichten und mit Rhabarber-Aprikosen Chutney servieren. Dazu schmeckt Röstbrot

Tipp: Wenn die Speckscheiben sehr lang sind, reicht eine halbe Speckscheibe pro Spieß