

## Spargeln mit Bramatasalat

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 6 Min.

Grillieren: ca. 8 Min.

---

**100 g Bündnerfleisch-Tranchen**

7 dl Wasser

½ TL Salz

**160 g grobkörniger Maisgriess**  
(Bramata)

---

2 EL Aceto balsamico bianco

4 EL Olivenöl

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale  
und ganzer Saft

4 EL glattblättrige Petersilie,  
fein geschnitten

½ TL Salz

wenig Pfeffer

---

**500 g grüne Spargeln**, unteres Drittel  
geschält, längs halbiert

1 EL Olivenöl

½ TL Salz

wenig Pfeffer

- 1. Chips:** Bündnerfleisch auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 2. Backen:** ca. 6 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, dabei nach 4 Min. wenden. Herausnehmen, auf einem Gitter abkühlen.
- 3. Salat:** Wasser mit dem Salz aufkochen. Mais einrühren, Hitze reduzieren, unter häufigem Rühren bei kleinster Hitze ca. 20 Min. zu einem dicken Brei köcheln. In ein feines Sieb geben, kalt abspülen.
- Aceto, Öl, Zitronenschale und -saft verrühren. Polenta und Petersilie begeben, mischen, würzen.
- 5. Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill:** Spargeln mit dem Öl mischen, über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) ca. 8 Min. grillieren, würzen. Lässt sich vorbereiten: Salat ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Chips ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, in einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

