

Suppen und Vorspeisen, Salat und Gemüse

# Gedämpfter Spargel mit Mojo Picon und Manchego-Spänen

Von [Marc Fosh](#)

Personen:

4

## Zutaten

### For the Asparagus

- 24 Stangen grüner Spargel
- 30 g Manchego Hartkäse (in Spänen)
- 2 TL Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer

### Für die Mojo Picon

- 6 Knoblauchzehen fein gewürfelt
- 350 ml Olivenöl
- 100 ml Sherry Essig
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 3 rote Chilischoten Kerne entfernt
- 2 Teelöffel Paprika
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

Vorbereitung:

0

Kochzeit:

0

Personen:

4

Schwierigkeitsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'German (Germany)'] 3

1. Für die Mojo Picon alle Zutaten fein zerkleinern und gut vermischen.
2. Die Mischung in eine verschließbare Schüssel geben und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.
3. Den Braun Dampfgarer bis zur Markierung „Max“ mit Wasser befüllen.
4. Den Spargel schälen und die Menge auf zwei Dampfkörbe verteilen.
5. Nun die Zeitschaltuhr auf 40 Minuten stellen.
6. Nach Ablauf der Zeitschaltuhr den Spargel auf die Teller verteilen mit der Mojo Picon besprenkeln und mit Manchego-Spänen bestreuen.

This recipe was prepared using Braun's IdentityCollection Food steamer FS 5100.