

Klassisches Spargelgericht mit Schinken

Für 4 Personen

600 g grüner Spargel
200 g Schinken

Italienische Sauce:

4 Eier
4 EL Olivenöl
1 EL Weinessig
4 EL Obers

Sauce Verde:

1 Zwiebel
verschiedene Kräuter
3 EL Rotweinessig
4 EL Olivenöl

Sauce Vinaigrette:

2 Tomaten
1 gelber Paprika
2 EL Balsamicoessig
2 EL Sherryessig
Salz, Pfeffer, Zucker
4 EL Olivenöl
Kerbel, Petersilie, Basilikum, Zitronensaft

Vor- oder Hauptspeise

Den Spargel waschen, ev. schälen und in 4 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf mit Wasser bissfest-garen und mit kaltem Wasser abschrecken. Gut passt zu Spargel ein mild geräucherter roher Schinken, eine besondere Delikatesse ist jedoch ein luftgetrockneter Parmaschinken.

Servieren Sie dazu folgende Saucen:

Italienische Sauce: Die Eier kochen und klein hacken mit Olivenöl, Weinessig und Obers glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Sauce Verde: Die Zwiebel klein hacken, die Kräuter im Mixglas mit dem Rotweinessig und Olivenöl mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce Vinaigrette: Die Tomaten blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und klein hacken. Einen gelben Paprika in kleine Würfel schneiden. Balsamico essig, Sherryessig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren, das Olivenöl langsam einträufeln. Tomaten und Paprika dazugeben, 1 EL der gehackten Kräuter darunter mischen und mit Zitronensaft würzen.

