

Spargel mit Serranoschinken-Vinaigrette

Als Vorspeise :

Zutaten: für 4 Portionen

12 Stangen weißer Spargel Klasse I / 16er,
12 dünne Scheiben Serranoschinken,
6 EL Weißweinessig,
8 EL Olivenöl,
Prise Zucker,
weißer Pfeffer aus der Mühle.



Zubereitung :

Den Serranoschinken klein herschneiden. Den Weißweinessig mit Zucker gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Olivenöl mit dem Schneebesen einschlagen, bis sich eine Emulsion gebildet hat (cremige Konsistenz). Mit Pfeffer würzen und den Serranoschinken untermengen. Abgedeckt, gekühlt **12 Stunden ziehen lassen**.

Den Spargel im Spargeltopf 10 Minuten garen. Die Spargelstangen noch heiß längs in 3 Scheiben schneiden. Auf eine Platte etwas von der Marinade geben, eine Schicht Spargelscheiben auflegen und mit Marinade beträufeln. Dabei auch die Serrano-Schinken Stücke verteilen. So alle Spargelstangen verteilen. Den Spargel in der Marinade noch 10 Minuten durchziehen lassen.

Hinweis :

Wenn die Spargelstangen schon kalt sind, sollten Sie die Marinade und den Spargel vorsichtig erwärmen. (Zum Beispiel mit der Auftau-Stufe in der Mikrowelle)