

Spargeln im Parmaschinken

4-Personen

Zutaten :

12	-	weisse Spargeln
25	-	gr Butter
1	-	Prise Zucker
1	-	Schalotte
1	-	Knoblauchzehe
½	-	Bund glattblättrige Petersilie Oder Basilikum
8	-	Scheiben Parmaschinken
6	-	EL feinstes Olivenoel
2-	-	Balsamicoessig
50	-	gr Parmesan am Stück
etwas	-	schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Den weissen Spargel grosszügig schälen, die Schnittstelle grosszügig abschneiden. (1/3 kürzen)

Etwa 1-Liter Salzwasser mit der Butter und dem Zucker aufkochen. Die Spargeln hineinlegen und etwa 10-15 Minuten bissfest garen.

Inzwischen die Schalotte und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Petersilie oder Basilikum ebenfalls hacken.

Die Spargeln sorgfältig aus dem Sud nehmen und auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen. Je 3-Spargeln zu einem Bund zusammenfassen und mit 1-Scheibe Parmaschinken umwickeln.

In einer Bratpfanne das Olivenoel erhitzen. Die Spargelbünde darin bei mittlerer Hitze etwa 5-Minuten braten, dabei häufig wenden.

Nach der Hälfte der Bratzeit Schalotte, Knoblauch und Petersilie oder Basilikum beifügen. Am Schluss mit Balsamicoessig und Pfeffer abschmecken.

Die Spargeln auf 4- vorgewärmten Tellern anrichten und den Parmesan mit dem Sparschäler darüber hobeln.

Goofy bevorzugt:

Cavaillon-Spargel oder aber auch Badischer Spargel der im Geschmack nichts nachsteht. Auch der Donau Spargel aus der Wachau ist sehr zu empfehlen. Ausserdem verwende ich meine Spargelpfanne und schnüre die Spargeln zu einem Bund und koche den Spargel „stehend“.