Fleisch

Grüner Spargel auf eigener Creme mit Rohschinken

Vorspeise
Rezeptart

40 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

Spargelcreme:
600g Grüner Spargel
Salz
Etwas Tabasco
80g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Marinade:
4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer
2 EL weißer Balsamicoessig

8 Scheiben luftgetrockneten Schinken
2 Hand voll Frisee- und Häuptelsalat, fein gezupft
hauchdünn geschnittene Brotscheiben

Zubereitung

Brotscheiben im Backofen toasten, Salzwasser zum Kochen bringen.
Spargel am unteren Ende schälen, im Salzwasser zugedeckt rasch weich kochen und abschrecken. Von 8 Stangen die obere Hälfte abschneiden, beiseitelegen und warm stellen. Die Stangenreste und restlichen Spargelstangen fein pürieren, mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A., Tabasco und Salz abschmecken. Für die Marinade alle erforderlichen Zutaten mit einem Schneebesen gut vermengen.
Spargelcreme auf vorgewärmte Teller anrichten. Die warm gehaltenen Spargelstangen mit dem Schinken umkleiden, je zwei Stücke auf die Creme am Teller setzen, mit Salat und getoasteten Brotscheiben ansprechend anrichten. Zum Schluss etwas Marinade darüber träufeln.
Achtung: Marinade nicht auf die Brotscheiben träufeln, da diese sich ansonsten mit Flüssigkeit ansaugen und weich werden.

Tipp: Anstatt der getoasteten Brotscheiben kann auch getoastetes Weißbrot extra gereicht werden.

Rezept von Hans-Peter Fink (steirischer Spitzenkoch) / Foto: Melbinger