



Gedünsteter Spargel mit Schinkenvinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

Für den Spargel:

- + 1 kg weißer Stangenspargel
- + 60g Schalotten
- + 1 Zitrone
- + 50g Butter
- + 2 EL Zucker
- + 100ml Weißwein

Für die Vinaigrette:

- + 2 EL mittelscharfen Senf
- + 4 Eier (Kl. L)
- + 125ml Raps-oder Olivenöl
- + Salz, Pfeffer
- + 3EL Balsamico
- + 2 Tomaten
- + 100g gekochter Schinken
- + 60g Schalotten
- + ein halbes Bund glatte Petersilie
- + 2 Kopfsalatherzen

Zubereitung:

Spargel schälen, unteres Ende abschneiden. Schalotten fein würfeln, die Zitrone so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist, anschließend in Scheiben schneiden.

20g Butter in einem Bräter erhitzen. Die Schalotten dazugeben und glasig dünsten.. Zucker darin schmelzen lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und mit Salz würzen. Restliche Butter, Spargel und Zitronenscheiben dazugeben und zugedeckt ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Für die Vinaigrette Senf, 2 Eier und Öl mit dem Zauberstab zu einer Majonaise aufmixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Balsamico dazugeben und nochmals aufmixen.

Die restlichen Eier hart kochen. Tomaten häuten, vierteln und entkernen, anschließend würfeln. Eier, Schinken und Schalotten fein hacken und alles gut vermischt zu der Majonaise geben.

Lassen Sie es sich schmecken...