

Spargel-Prosciutto-Bündel mit Walnuss-Öl, Parmesan

Für zwei Personen

Für die Spargel-Prosciutto-Bündel:

200 g grüner Spargel	4 Scheiben Parmaschinken	Olivenöl
weiche Butter	Salz	Pfeffer
Eiswasser		

Für das Öl:

2 EL Walnussöl	1 EL Olivenöl	1 Zitrone, 1 EL Saft
Salz	Pfeffer	

Für den Erdbeer-Tomaten-Salat:

250 g Erdbeeren	250 g Cherrytomaten	100 g Rucola
2 EL dunklen Balsamico	2-3 Zweige Basilikum	2-3 Zweige Minze
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Parmesan

Für die Spargel-Prosciutto-Bündel:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Butter einfetten. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Spargelenden großzügig abschneiden und die Stangen etwa 2-3 Minuten im kochenden Wasser garen. Danach die Spargelstangen herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

Jeweils 2-3 Spargelstangen (je nach Dicke der Stangen) zu einem Bündel herrichten und mit jeweils 1 oder 2 Scheiben Parmaschinken zusammenbinden.

Bündel auf das Backblech setzen und mit etwas Olivenöl bestreichen.

Bündel im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten überbacken, bis der Parmaschinken knusprig und der Spargel leicht gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Öl:

Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen.

Olivenöl, Zitronensaft und Walnussöl in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Öl beim Anrichten über die Spargel-Prosciutto-Bündel geben.

Für den Erdbeer-Tomaten-Salat:

Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und vierteln.

Tomaten ebenfalls waschen und halbieren.

Basilikum und Minze waschen, trocken wedeln und 2-3 Blätter zum Dekorieren beiseitelegen.

Die restlichen Kräuter fein hacken.

Rucola waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben.

Erdbeeren, Tomaten und etwas Basilikum sowie Minze hinzufügen.

Für das Dressing das Olivenöl mit dem Balsamico vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat geben.

Mit Basilikumblättern und Minze garnieren.

Für die Garnitur:

Spargelbündel mit frisch geriebenen Parmesan hobeln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sascha Eckart am 23. Mai 2023