

Spargel-Involtini, Feigen-Pesto, Zitrus-Estragon-Soße

Für zwei Personen

Für die Spargel-Involtini:

2 Stangen grüner Spargel	2 Stangen weißer Spargel	6 Blätter Mangold
8 Scheiben Parmaschinken, dünn	1 Muskatnuss	Chili
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Pesto:

1 EL Feigenmarmelade, ohne Stücke	50 g Parmesan	1 EL Pinienkerne
1 TL dunkle Balsamico-Creme	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

1 Limette	1 Zitrone	50 ml Sahne
25 g Butter, kalt	2 Zweig Estragon, frisch	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Garnitur:

1 Feige, frisch

Für die Spargelinvoltini gesalzenes Wasser in einem Topf erhitzen. Den grünen Spargel vom unteren Drittel befreien, den weißen Spargel schälen und beides etwa vier Minuten über dem Wasser dünsten. Den Mangold klein schneiden und ebenfalls eine Minute dünsten. Anschließend die Spargelstangen und den Mangold in eine Schale Eiswasser geben.

Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und anschließend zerhacken. Den Parmesan reiben und mit den Pinienkernen, der Balsamico-Creme und der Feigenmarmelade mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spargelstangen halbieren und die Spitzen abtrennen. Die Spargelstangen der Länge nach halbieren. Eine Hälfte des grünen und eine Hälfte des weißen Spargels nebeneinander legen und mit dem Pesto bestreichen. Die obere Hälfte des grünen Spargels auf die untere weiße Hälfte und die obere Hälfte des weißen Spargels auf die untere grüne Hälfte legen. Eine Scheibe Parmaschinken über und eine Scheibe Parmaschinken unter den Spargel legen. Etwas Muskatnuss reiben. Die Mangoldblätter mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chili würzen und die Schinken-Spargelrollen darin einwickeln.

Für die Sauce die Limette und die Zitrone halbieren und je eine Hälfte auspressen. Den Limetten- und den Zitronensaft mit der Sahne in einen Topf geben und köcheln lassen. Die Blätter des Estragon abzupfen und mit in die Sauce geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und der kalten Butter abbinden.

Für die Garnitur die Feige in dünne Scheiben schneiden.

Die Spargelinvoltini mit Feigenpesto und Zitrus-Estragon-Sauce auf Tellern anrichten, mit den Feigenscheiben garnieren und servieren.

Rebekka Nolte am 03. Juli 2015