

Spargel mit Parmesan, pochierten Eiern, Parma-Schinken

Für zwei Personen

4 Scheiben Parma-Schinken	8 Stangen Spargel	4 schwarze Oliven
1 Saftorange	1 Zitrone	4 frische Eier
100 g Butter	100 g Parmesan	Schnittlauch
4 TL fruchtiges Olivenöl	20 ml weißer Essig	Meersalz, Pfeffer

Einen Spargeltopf mit Wasser aufsetzen. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Den Saft der Orange auspressen. Anschließend den Spargel in reichlich Wasser mit dem Saft der Orange und etwas Salz vier Minuten kochen. Den Spargel herausnehmen und zum Abtropfen auf ein Tuch legen. In einer großen Pfanne die Butter zergehen lassen. Sobald die Butter schäumt, den Spargel hinzugeben und in der Pfanne so lange wenden, bis er glänzt. Den Parmesan reiben. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Anschließend den Spargel mit dem Parmesan bestreuen, mit Salz würzen und mit dem Zitronensaft verfeinern. Die Spargelstangen auf einen Teller legen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Oliven kleinhacken und darüber geben. Die Schinkenscheiben in Öl knusprig anbraten. Zwei Töpfe mit je zwei Litern Wasser füllen. Den einen zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren, bis das Wasser nur noch simmert, dann den weißen Essig hinzufügen. Den anderen Topf auf etwa 70 Grad erhitzen. Die Eier einzeln aufschlagen. Das Wasser mit dem Essig umrühren und ein Ei nach dem andern vorsichtig aber schnell über die Mitte des Topfes hineingleiten lassen. Nach drei Minuten die Eier mit einer flachen Siebkelle herausheben und die Eier in das warme Wasser im zweiten Topf gleiten lassen (zum Warmhalten und Entsäuern). Den Schnittlauch klein hacken. Die Spargel mit den Eiern und dem Schinken anrichten, die Eier mit dem Schnittlauch dekorieren und servieren.

Tom Grischko am 19. Juni 2014