

Stangen-Spargel, Schinken, Kasseler, Pute und Eierkuchen

Für zwei Personen

Für den Spargel:

500 g Spargelstangen	1 Zitrone	3 Scheiben Schinken
3 Scheiben Kassleraufschnitt	2 Scheiben Putenbrust	Zucker
Salz		

Für den Eierkuchen:

1 Ei	2 EL Mineralwasser	1 TL Butter
1 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	

Für die Kartoffeln:

300 g Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie	125 g Süßrahmbutter
Rauchsalz	Rosenpaprika	Salz

Für die Garnitur:

1 Zweig Petersilie	1 Orange
--------------------	----------

Den Backofen auf 80 Grad Warmhalten vorheizen.

Für die Kartoffel einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für den Spargel einen weiteren Topf mit Wasser, Salz, Zucker und Zitronensaft zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend 15 Minuten kochen. Danach das Wasser abgießen und die Kartoffeln im Backofen warmhalten.

Den Spargel waschen, schälen und die Spargelenden abschneiden. Den Spargel 15 Minuten im Wasser kochen lassen. Den Spargel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Die Putenbrust in Streifen schneiden. Mit dem Schinken und dem Kassler auf einem Teller anrichten. Die Orange waschen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben bis zur Hälfte einschneiden und zu Tüten aufrollen. Die Orangentüten ebenfalls auf dem Schinken bzw. Kassler anrichten. Für die Kartoffeln die Butter in einem Topf schmelzen und nussbraun werden lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Butter mit der gehackten Petersilie vermengen und die Kartoffeln darin wenden.

Für den Eierkuchen den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Ringe schneiden. Das Ei mit dem Mineralwasser und Mehl vermengen. Alles in einer Pfanne mit der Butter stocken lassen, wenden und warm stellen.

Den Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln und Eierkuchen auf Tellern anrichten und servieren.

Inge Steimel am 04. Mai 2015