

Grüner Spargel mit Basilikum-Soße und Speck-Päckchen

Für zwei Personen

Für den Spargel:

15 Stangen grüner Spargel	1 Bund Basilikum	2 Schalotten
1 Limette	50 g Schmand	1 Muskatnuss
1 Prise Zucker	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Päckchen:

1 Kugel Mozzarella	8 Sch. Schwarzwälder Schinken	1 Tasse Reis
50 g Butter	50 g Mandelblättchen	1 Bio-Zitrone
Rapsöl	Pfeffer	

Für den Spargel zwei Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden, Spargel in schräge kleine Stücke schneiden und auf zwei Töpfe verteilt gar kochen.

Schalotten schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl andünsten.

200 ml Spargelwasser aus dem einen Spargeltopf hinzugeben. Das Ganze zehn Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Basilikum abbrausen, trocken wedeln, einige Blätter abzupfen und in den Topf geben. Schmand hinzugeben und alles pürieren. Die Limette halbieren und auspressen. Mit Zucker, Salz, Limetensaft und Muskatnuss abschmecken.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, pfeffern und mit Basilikum belegen. Mit Schinken ummanteln und kurz in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Im Ofen fertig gratinieren lassen.

Reis in Salzwasser gar kochen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Eine Zitronenhälfte mit dem Reis mitkochen. Reis abgießen und mit etwas Zitronensaft vermengen. Butter und Mandelblätter unterrühren.

Spargel auf Tellern anrichten und mit Basilikumsauce beträufeln. Reis daneben anrichten. Zesten von der Zitrone reißen, Reis mit Zitronenabrieb und Mandeln bestreuen. Die Mozzarella-Päckchen daneben geben.

Pia Weber am 10. August 2016