

Grüner Spargel im Speck-Mantel mit Ziegenkäse-Wan Tans

Für vier Portionen

Für den grünen Spargel:

2 Bund grüner Spargel 16 Scheiben Tiroler Speck

Für den Salat:

1 Frisée-Salat 100 g Rucola 30 ml Weißweinessig

1 TL Senf 1 TL Honig 40 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

150 g Ziegenfrischkäse 1 Knoblauchzehe 2 Schalotten

2 Thymianzweige 1/2 Zitrone 16 Blätter Wan Tan Teig

1 Eigelb Butterschmalz

Spargelstangen putzen, Enden abschneiden und jede Stange mit einer Scheibe Speck umwickeln. Einen (Elektro-)Grill vorheizen und die Spargelstangen darauf etwa zehn Minuten goldbraun grillen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Weißweinessig mit Senf, Honig und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat damit kurz vor dem Servieren marinieren. Ziegenkäse in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zitronenschale fein abreiben, den Saft einer halben Zitrone auspressen. Thymianblätter abzupfen und hacken. Schalotten, Knoblauch, Zitronensaft und -schale, Thymian zugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wan Tan Blätter mit der Ziegenkäsecreme füllen, die Ränder mit Eigelb einstreichen und zu Taschen zusammen falten. Im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Den Salat mit dem Spargel auf Tellern anrichten. Wan Tans darauf legen.

Johann Lafer am 01. Juni 2013