

# Spargel mit Parmesan-Kruste

## Für 4 Personen

150 g Parmesan	50 g gekochter Schinken	1/2 Bund Schnittlauch
100 g weiche Butter	Salz	1 kg weißer Spargel
1 EL Zucker	100 g Wildkräutersalat	1/2 Bio-Zitrone
1/2 Knoblauchzehe	1 Prise Meersalz	1 EL Agavendicksaft
2 EL weißer Balsamico	40 ml Olivenöl	

Den Parmesan fein reiben. Schinken in sehr feine Würfel schneiden. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Weiche Butter mit Parmesan, Schinken und Schnittlauch vermischen und mit Salz abschmecken. Die Würzbuttermischung auf ein Stück Butterbrot- oder Backpapier geben, darauf ein zweites Stück Butterbrotpapier geben und mit einem Rollholz dünn ausrollen und kühlen.

Den Spargel schälen und die holzigen, trockenen Enden abschneiden.

In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, mit etwas Salz und Zucker aromatisieren und den Spargel darin ca. 4-6 Minuten bissfest garen, er sollte noch sehr knackig sein.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Spargel abtropfen lassen und in vier Portionen nebeneinander auf ein Backblech verteilen. Die kalte Parmesanbutter in gleichmäßige Stücke schneiden und längs auf den Spargel legen. Im vorgeheizten Backofen auf der obersten Schiene den Spargel ca. 15 Minuten goldbraun backen. Für den Salat die Wildkräuter putzen, waschen und vorsichtig trockenschleudern.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Knoblauch schälen und fein reiben.

Zitronenschale mit Knoblauch, Meersalz, Agavendicksaft und Balsamico in einer Schüssel verrühren, dann das Olivenöl unterrühren. Kurz vor dem Servieren die Wildkräuter zum Dressing geben und gut vermischen.

Gratinierten Spargel anrichten und den Wildkräutersalat dazu servieren.

Theresa Baumgärtner am 03. Juni 2019