

Grüner Spargel mit Bündner Rohschinken und Emulsion mit brauner Butter

Der Klassiker beim weissen Spargelverwandten - Schinken und Kartoffeln. Pssst, das bleibt aber unter uns: Diese Variante hier wird mit bissfestem grünem Spargel irgendwie leichter, moderner und durch die wunderbar aromatischen Flaschentomaten auch noch farblich ein echtes Highlight.



Fotos: Michael Wissing

Zutaten

20 Stangen grüner Spargel
Emulsion
5 Eigelb
1 EL Weissweinreduktion
Zitronensaft
Salz, Pfeffer
200 g braune Butter
200 g Rohschinken, dünn geschnitten
8 Flaschentomaten
8 Ofenkartoffeln

Zubereitung

1. Den Spargel putzen, die Enden abschneiden und in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren.
 2. Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und enthäuten. Kerngehäuse entfernen und vierteln.
 3. Eigelb, Weissweinreduktion und eine Prise Salz über dem Wasserbad anschlagen, von der Hitze nehmen und die flüssige Butter nach und nach einrühren. Abschmecken.
 4. Die heissen Spargel auf den Teller geben, mit Rohschinken, Kartoffeln und der Emulsion servieren.
-