Spargel auf spanische Art

Spargel-Gerichte » Spargel & Schwein » Spargel & Schinken

Zutaten (4 Personen)

» 2kg Spargel (weiß)
» Salz & Pfeffer
» 2 TL Zucker
» 1 Ei(er)
» 1 TL Senf
» 1 EL Zitronensaft
» 1/4l Öl
» 1 Zitrone(n)
» 1 Glas geröstete Paprika
» 1 Zwiebel(n)
» 4 EL Weißwein-Essig
» 4-5 EL Olivenöl
» 20 Halme Schnittlauch
» 200g Serrano-Schinken

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Den Spargel in kochendem, leicht gesalzenem Wasser mit 1TL Zucker 15-20min garen.

2. Für die Mayonnaise Ei, Senf, 1TL Zucker, Salz und Zitronensaft gut verrühren. Sonnenblumenöl tröpfchenweise unter Rühren zugeben. ⅔ Zitronenschale unter die Mayonnaise rühren, Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt kalt stellen.

3. Paprika auf einem Sieb abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Essig, Salz, Pfeffer und Zwiebel verrühren, Olivenöl darunterschlagen. Paprikawürfel unterrühren.

4. Spargel abtropfen und etwas abkühlen lassen. Den Schnittlauch waschen, kurz in den heißen Spargelfond tauchen, dann sofort in kaltes Wasser legen. Spargel in 8 Portionen teilen und jeweils mit Schnittlauch zusammenbinden. Jeweils 2 Spargelbündel mit etwas Soße, Mayonnaise und Schinken anrichten. Mit Zitronenspalten und Rest Schale garnieren. Rest Paprikasoße und Mayonnaise dazureichen. Dazu schmeckt Krustenbrot.

Nährwerte: 910kcal/E15g/F87g/KH12g pro Portion

angelegt am: 22.05.2006 Rezept-Nr: 2019

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke