



GRÜNER SPARGEL

MIT BERGER SCHINKENROLLE
AUF BUTTERERDÄPFELN MIT BRENNNESSELKRESSE

ZUTATEN Für 4 Personen

200 g grüner Spargel

FOND 1 Liter Wasser, 1 Schuss Weißwein, 1 kleines Stück Butter, Salz, Zucker, Zitronensaft

SCHINKENROLLE 12 Blatt Berger Schinken

KRENGERVAIS 250 g Frischkäse, 40 g Kren, Salz, Pfeffer

ERDÄPFEL 250 g Erdäpfel, Butter, Salz, Brennesselkresse

ZUBEREITUNG

Für den Spargelfond Wasser mit Butter, Salz sowie Zucker und Zitronensaft zum Kochen bringen. Einen Schuss Weißwein hinzugeben. Den grünen Spargel in das kochende Wasser einlegen, beiseite stellen und den Spargel bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen.

Für den Krengervais zuerst den Frischkäse mit fein geriebenem Kren und Salz sowie Pfeffer vermischen und glatt rühren. Den Krengervais in einen Dressiersack füllen und auf die Schinkenblätter dressieren. Diese dann der Länge nach einrollen.

Die Erdäpfel schälen, waschen und in Salzwasser kochen.
Mit Butter und Brennesselkresse schwenken. Mit Salz abschmecken.