

Bierschinken in Bärlauchbackteig mit Spargelgemüse

Kategorien: Fleisch, Wurst, Spargel

Zutaten für: 1 Rezept

600 Gramm Bierschinken; in dicke Scheiben geschnitten

BÄRLAUCHBACKTEIG

4 Eigelb
70 Gramm Mehl
Salz, Pfeffer
50 ml Weißwein
10 Bärlauchblätter; in feine Streifen geschnitten
1 Knoblauchzehe; feingehackt
2 Eiweiß
Etwas Mehl
200 Gramm Butterschmalz; zum Ausbacken

SPARGELGEMÜSE

400 Gramm Weißer Spargel; gekocht
1/4 Ltr. Spargelfond; vom Spargel-Kochwasser
125 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Zucker
Etwas Speisestärke; in kaltem Wasser angerührt
2 Essl. Tomatenwürfel
1 Essl. Gehackte Petersilie
1 Essl. Geschlagene Sahne
Etwas Kalbsjus oder dunkle Bratensosse

Anleitung:

Eigelbe, Mehl, Salz, Pfeffer, Weißwein, Bärlauchstreifen und die feingehackte Knoblauchzehe miteinander verrühren.

Eiweiß mit Salz steifschlagen und unterheben.

Bierschinkenscheiben in Mehl wenden, durch den Backteig ziehen und im Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Spargelgemüse:

Den Spargel in kleine Stücke schneiden. Spargelfond mit der Sahne in einem Topf auf ein Drittel reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Soße mit etwas Speisestärke binden und mit einem Mixstab schaumig rühren.

Spargel, Tomaten und Petersilie zugeben und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Das Spargelgemüse in die Mitte eines Tellers und darauf den gebackenen Bierschinken geben und mit etwas Kalbsjus beträufeln.

Quelle:

FROEHLICHER WEINBERG
Johann Lafer
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de