

# Grüner Spargel mit Schinken

## Asperges vertes avec jambon



### Zutaten für zwei Personen:

4-6 dickere Stangen pro Person, bei dünneren entsprechend mehr

4-6 mittelgroße Kartoffeln

2 große Scheiben gekochter Metzgerschinken oder 30-50 g jambon cru aus den Ardennen, alternativ Parma- oder Serranoschinken

50-75 g Butter

1 EL Salz pro Liter Wasser

1/2 EL Zucker pro Liter Wasser

1 Zitronenscheibe pro Liter Wasser

1. Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale als Pellkartoffeln 30-40 Minuten dämpfen, je nach Größe. Garprobe machen.

2. Beim grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden, unteres Drittel schälen (oder mehr, falls nötig)

3. Spargel waschen und etwa 10-12 Minuten in 3-4 L Salzwasser mit Zucker und Zitronenscheiben kochen.

4. Butter in in einem kleinen Topf schmelzen, den weißen Schaum abschöpfen. Die so geklärte Butter am Tisch

auf einem Réchaud warm halten.

5. Spargel mit geschälten Kartoffeln und den Schinkenscheiben anrichten.

### Hinweise:

Das Bild zeigt grünen Spargel auf einem Markt in Saint-Tropez.

Wie der grüne Spargel geschält werden muss, hängt von der Qualität und der Größe der Stangen ab. Wenn man sich nicht sicher ist, macht man mit einer im unteren Drittel geschälten Stange einen Versuch.

Besonders gut passen zum grünen (oder weißem) Spargel auch die kleinen französischen Kartoffeln der Sorte Grenaille - die werden nicht geschält sondern mit der Schale gegessen.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Hauptspeisen, Gemüse, Spargel, deutsch/französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 05.04.2017