

Spargel mit Kräuter-Ei-Bröseln und Schwarzwälder Schinken



Zutaten für zwei Personen:

10-12 Stangen Spargel
2 L Wasser
2 TL Salz
1 TL Zucker
1 EL Zitronensaft
4 dünne Scheiben Schwarzwälder Schinken

Kräuter-Ei-Brösel:

2 Eier
2 Scheiben Toastbrot amerikanische Art
ca. 50 g Butter
2 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Spargel großzügig schälen, die holzigen Enden abschneiden.
2. In reichlich Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft den Spargel etwa 12-15 Minuten garen, je nach Dicke der Stangen. Eventuell Garprobe machen.
3. Spargel und Schinkenscheiben anrichten, einen Teil der Kräuter-Ei-Brösel auf dem Spargel verteilen. Rest anderweitig verwenden.

Kräuter-Ei-Brösel:

1. Eier 10 Minuten hart kochen, abschrecken, pellen und abkühlen lassen. Dann fein hacken.
2. Toastbrot entrinden und in einem Blitzhacker zu Bröseln verarbeiten ("Mie de pain").
3. Die Weißbrotbrösel in einer beschichteten Pfanne in Butter anrösten, mit dem gehackten Ei vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, die gehackte Petersilie unterheben.

Hinweise:

Kräuter-Ei-Brösel passen auch z.B. zu gedämpften Kartoffeln und/oder gedämpftem Blumenkohl.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Hauptspeisen, Spargel, deutsch

Rezeptanregung: Zeitschrift Brigitte 8/2007, S.134
Anpassung und Foto: Walter Stand 19.01.2023