Spargel mit Prosciutto

Das begehrte Frühlingsgemüse in einem würzigen Rezept: Weißer und grüner Spargel mit Prosciutto, auf dem Bild mit der klassischen Beilage Salzkartoffeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Spargel (weißen)
500 g	Spargel (grünen)
1 kg	Kartoffeln
1 Packung	Sauce Hollandaise
18 Blätter	Prosciutto
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Weißwein
1 EL	Schlagobers

Zubereitung

1. Der **Spargel mit Prosciutto** ist eine leckere Variante der klassischen Schinkenröllchen. Zuerst den weißen Spargel schälen und von den holzigen Teilen befreien. Den grünen Spargel nur bei Bedarf im unteren Bereich schälen, holzige Enden entfernen.

2. In zwei gelochte Gareinsätze legen. Den weißen Spargel bei 100 Grad für drei Minuten im Dampfgarer dämpfen lassen, dann den grünen Spargel mit einschieben. Weitere 5 Minuten dämpfen lassen, anschließend beide Schalen herausnehmen.

3. Die Kartoffeln schälen, je nach Größe vierteln oder achteln und in einen weiteren gelochten Gareinsatz legen. Etwa eine Viertelstunde lang bei 100 Grad garen. Dazwischen die Teller anwärmen. Die Sauce Hollandaise in einen Topf geben und erhitzen. Nach Belieben verfeinern, zum Beispiel mit Weißwein, Schlagobers, Salz und Pfeffer.

Tipp

Den Spargel mit Prosciutto und Kartoffeln schön anrichten und die Sauce Hollandaise darüber geben. Die berühmte Hollandaise gibt dieses Gericht eine schmackhafte Note.