

Hier und heute



Grüner Spargel im knusprigen Brotmantel

Olaf Baumeister macht eine leckere Variante vom grünen Spargel. Er wickelt die Stangen in Schinken, Salbei und einen knusprigen Brotmantel. Das nennt er „Saltimbocca vom grünen Spargel im Brotmantel“. Alternativ können Sie das Gericht auch vegetarisch zubereiten.

Das Rezept

von Olaf Baumeister, für zwei bis drei Personen

Zutaten

- 8 Stangen grüner Spargel
- 2 Scheiben luftgetrockneter Schinken
- 4 frische Salbeiblätter
- 1 Baguette (möglichst nur vorgebacken aus der Tiefkühltruhe)
- Olivenöl zum Braten
- etwas frischer Thymian zum Garnieren

Zubereitung

Das untere Viertel der Spargelstangen entfernen. Spargel dann in kochendem Salzwasser bissfest garen. In eiskaltem Wasser abkühlen, damit er nicht nachgart. Nun je vier Spargelstangen mit je zwei Salbeiblättern und je einer Scheibe Schinken stramm einrollen. Das Baguette aufschneiden und die Spargelpakete darin einrollen. Alles in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit dem Thymian bestreuen und am besten noch heiß servieren.

Tipp: Dazu passt eine Sauce aus frischen Tomaten und frischen Kräutern.