

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Mai 2023** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Sascha Eckart

**Spargel-Prosciutto-Bündel mit Zitronen-Walnuss-Öl,
 Parmesan und Erdbeer-Tomaten-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Spargel-Prosciutto-Bündel:
 200 g grüner Spargel
 4 Scheiben Parmaschinken
 Olivenöl, zum Bestreichen
 Etwas weiche Butter, zum Einfetten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Butter einfetten.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Spargelenden großzügig abschneiden und die Stangen etwa 2-3 Minuten im kochenden Wasser garen. Danach die Spargelstangen herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

Jeweils 2-3 Spargelstangen (je nach Dicke der Stangen) zu einem Bündel herrichten und mit jeweils 1 oder 2 Scheiben Parmaschinken zusammenbinden.

Bündel auf das Backblech setzen und mit etwas Olivenöl bestreichen.

Bündel im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten überbacken, bis der Parmaschinken knusprig und der Spargel leicht gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Öl:

2 EL Walnussöl
 1 EL Olivenöl
 1 Zitrone, davon 1 EL Saft
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen.

Olivenöl, Zitronensaft und Walnussöl in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Öl beim Anrichten über die Spargel-Prosciutto-Bündel geben.

Für den Erdbeer-Tomaten-Salat:

250 g Erdbeeren
 250 g Cherrytomaten
 100 g Rucola
 2 EL dunklen Balsamico
 2-3 Zweige Basilikum
 2-3 Zweige Minze
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und vierteln.

Tomaten ebenfalls waschen und halbieren.

Basilikum und Minze waschen, trocken wedeln und 2-3 Blätter zum Dekorieren beiseitelegen. Die restlichen Kräuter fein hacken.

Rucola waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben.

Erdbeeren, Tomaten und etwas Basilikum sowie Minze hinzufügen.

Für das Dressing das Olivenöl mit dem Balsamico vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat geben.

Mit Basilikumblättern und Minze garnieren.

Für die Garnitur:
 Parmesan, zum Reiben

Spargelbündel mit frisch geriebenen Parmesanhobeln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.