



Pochierter Schinken, Spargel mit Senfvinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

700 g Kartoffeln

Salz

1 kg weißer Spargel

Zucker

1 TL Butter

250 ml Rotwein

250 ml Rinderbrühe

2 Zweige Thymian

2 Lorbeerblätter - 2 Wacholderbeeren

4 Scheiben Burgunder Schinken (á 200 g)

Für die Senfvinaigrette:

2 Schalotten - je 1 ½ EL mittelscharfer und körniger Dijonsenf

4 EL weißer Balsam-Essig

Salz - Pfeffer - Zucker - 4 EL Öl

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser kochen. Geschälten Spargel (die unteren holzigen Enden abschneiden) in Wasser mit Zucker, Salz und 1 TL Butter etwa 10 Minuten kochen. Für die Vinaigrette Schalotten schälen und fein würfeln. Schalotten, Senf und Essig mit den Schneebesens des Handrührgerätes verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 4 EL Öl kräftig darunterschlagen.

Wein, Rinderbrühe, Thymian, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren aufkochen, die Schinken-Scheiben einlegen und 10 Minuten ziehen lassen.

Spargel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Spargel mit etwas Vinaigrette, einer Scheibe Schinken und den Kartoffeln auf Tellern anrichten. Restliche Vinaigrette extra dazureichen.

Bon appétit!