

Spargel in der Mandelkruste mit 2 Sorten von Schinken.

Zutaten für 4 Personen:

1 Kg. Spargel
1 unbehandelte Zitrone
1 Tl. Zucker
2 Eier
1 Eßl. Sahne
70 g Mehl
Pfeffer, Salz
200 g Mandeln
1/4 Ltr. Öl zum Ausbacken
30 g Butter

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zitrone mit heißem Wasser abspülen und in Scheiben schneiden. Reichlich Salzwasser Zucker und 3 Zitronenscheiben zum Kochen bringen. Den Spargel darin 15 - 20 Min. kochen, dann abtropfen lassen.

Die Eier mit Sahne verquirlen.

Das Mehl mit Salz und Pfeffer vermischen. Den abgekühlten Spargel nacheinander in Mehl, Ei und Mandeln wenden, überflüssige Mandeln abklopfen.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Spargelstücke darin bei milder Hitze 5 - 9 Min. goldbraun backen, dann zum Abtropfen auf einen Rost geben.

Die Butter zerlassen. Restliche Zitronenscheiben halbieren.

Die Spargelstücke damit anrichten und mit der heißen Butter übergießen.

Dazu paßt Katenschinken und (oder) Burgunder - Schinken

Gutes Gelingen und guten Appetit