

## Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

### Frühlingsgemüse mit Schinken im Brotmantel

**45 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig**



---

### Zutaten

6 Stangen grüner Spargel, 6 Stangen weißer Spargel, Olivenöl zum Braten, 1 weiße Zwiebel, 1 Stange Lauch, 1 Liter Gemüsefond (oder Hühnerfond), Salz, Pfeffer, 2 Knollen Fenchel, 100 g Zuckerschoten, 400 g Erbsen, 2 Erdäpfel (speckige Sorte), einige Gänseschnabel-Chili, Erbsenkresse, Petersilie.

Für die Brot-Schinken-Röllchen: 4 Scheiben Tramezzini-Brot, 250 g Schinken, 4 EL Mascarpone, etwas Wasabi, 1 Eidotter, Salz, Butterschmalz zum Braten.

Für das Kräuteröl: Petersilie, Minze, Rosmarin, würzig-kraftiges Olivenöl.

### Zubereitung

Den grünen und den weißen Spargel schälen und in Salzwasser bissfest kochen, danach in Eiswasser abschrecken. Spargel in größere Stücke schneiden und beiseite stellen.

Für das Frühlingsgemüse die Schwarte vom Schinken abschneiden und im Olivenöl gemeinsam mit der kleingeschnittenen Zwiebel und den in feine Streifen geschnittenen Lauch anbraten. Mit Fond aufgießen, salzen, pfeffern und den in feine Spalten geschnittenen Fenchel einlegen. Die Zuckerschoten in rautenförmige Stücke schneiden, gemeinsam mit den Erbsen dazugeben und köcheln lassen.

Für die Röllchen das Tramezzinibrot mit einem Nudelholz dünn ausrollen und zu zwei Drittel mit einer Creme aus Mascarpone, Wasabi, Eidotter und Salz bestreichen. Den Schinken in dem Brot entsprechende Streifen schneiden, darauflegen und einrollen. Straff in eine Klarsichtfolie packen und für 3-4 Stunden im Kühlschrank rasten lassen (so gehen die Rollen beim späteren Braten nicht auf).

Für das Kräuteröl Petersilie, Minze und Rosmarin waschen, trocknen und fein hacken. Die Kräuter mit Olivenöl verrühren und über Nacht ziehen lassen.

Die weißen und grünen Spargelstücke zum Eintopf geben. Die rohen Erdäpfel schälen, fein schneiden, untermischen und etwas Fond zugießen. Die mitgekochte Schinkenschwarte entfernen und den Eintopf mit Olivenöl und Gänseschnabel-Chili verfeinern.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Brot-Schinken-Rollen rundum knusprig anbraten; danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gemüse in tiefe Teller geben, mit Gänseschnabel-Chili, Erbsenkresse, Petersilie, sowie Kräuteröl und den Brot-Schinken-Röllchen anrichten.