



Schinken-Carpaccio

mit Familie Wein - Schwarzwälder Schinken
(4 Portionen)

Zutaten

1,5 kg weißer Spargel
1 EL Butter Zucker
2 EL Rapsöl
4 EL gemischte gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Kerbel, Schnittlauch)
2 TL Sahne Meerrettich
2-3 TL Zitronensaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Pinienkerne
1 Packung "Familie Wein" Schwarzwälder Schinken (100 g)
80 g Parmesan

Zubereitung

Spargel waschen, putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Drei Liter Wasser mit Butter und einem Teelöffel Zucker zum Kochen bringen, Spargel darin ca. zehn Minuten garen. Öl, Kräuter, Meerrettich und Zitronensaft verrühren, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und den abgetropften Spargel ca. 30 Minuten darin marinieren. Pinienkerne in einer heißen Pfanne kurz rösten. Schinken auf Teller anrichten, marinierten Spargel darüber geben und mit Pinienkernen und Parmesanhobeln bestreut servieren.

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten, Backzeit: ca. 20-30 Minuten