



Grüner Spargel auf Erdbeer Carpaccio mit warmem Ziegenkäse

Grünen Spargel im unteren Drittel etwas schälen. Erdbeeren waschen, entstielen, gut abtropfen lassen und in sehr feine Scheiben schneiden. Einen ganz ebenen Teller (vorzugsweise Glas) zur Hälfte, fächerförmig, mit den Erdbeerscheiben auslegen. Teller beiseite stellen. Eine hohe Pfanne auf Stufe 6 (von 10) erhitzen, Puderzucker einstreuen, sodass er den ganzen Pfannenboden flächig bedeckt. In der Zwischenzeit die Spargelstangen in 4 gleichgroße, schräge Stücke schneiden. Bitte legen Sie die ersten beiden unteren Stücke beiseite, dann die 3 Stücke und zuletzt die Spargelspitzen. Backofen auf 80°C erhitzen. Grill-Funktion, sobald der Puderzucker zu schmelzen beginnt, mit einem Schneebesen verrühren und zeitgleich Zitronen Olivenöl dazugeben. Schnell verrühren (Vorsicht! sSehr heiß!) Danach die ersten 2 dicken, unteren Spargelabschnitte dazugeben, kurz umrühren und sofort den Deckel draufsetzen. Nach 3 min. die 3 Abschnitte dazugeben und zeitgleich den Gewürztraminer einfüllen. Nun salzen, pfeffern und nach Gusto die Chili-Flocken einrühren. Hitze auf Stufe 3-4 reduzieren und ca. 10 min leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit jedes Stück Ziegenfrischkäse über Kreuz mit 2 Scheiben Parma Schinken umwickeln. In einer leicht heißen Pfanne (Stufe 4) etwas Bio-Olivenöl erhitzen und die 4 umwickelten Ziegenfrischkäse-Stücke von jeder Seite knapp 2 min. leicht anbraten.

Die Ziegenfrischkäse Stücke auf ein ausgelegtes, kleines rundes Backblech verteilen und mit dem Rosmarin belegen. Das Blech auf einen Rost, auf 2.-Oberster Schiene warmhalten. Nun die Spargelspitzen in die Pfanne geben. Stufe auf 3 reduzieren. In einem kleinen Pfännli DattelBalsamico kurz erhitzen und Zucker einrühren bis sich dieser auflöst, danach das Pfännli vom Herd nehmen und beiseite stellen. Nun noch Zitronen-Olivenöl in den Spargel einrühren und auf Stufe 1 reduzieren. Deckel wieder auflegen. Auf jeden Teller einen kleinen Balsamico Spiegel in die noch freie Ecke legen und den Ziegenfrischkäse drauf setzen.

Anschließend mit 1 TL Spargelsud das Erdbeer Carpaccio auf dem Teller marinieren und den Spargel schön auf dem Carpaccio drapieren.

Den Spargel mit frisch geriebenem Parmesan verzieren.

Dazu passt frisches Baguette und Gewürztraminer.

Rezept für **4 Personen**

500g	grüner Spargel
200g	Erdbeeren
8	Scheiben Parma Schinken Originale
2 TL	Puderzucker
5 TL	Zitronen Olivenöl*
125 ml	Gewürztraminer
4 kl.	Ziegenfrischkäse
1 TL	Bio Olivenöl extra vergine*
3 TL	Dattel Balsamico *
1 TL	Zucker
4 kl.	Zweige frischer Rosmarin
	Meersalz, Pfeffer, Chili Flocken, frischer Parmesan

* direkt vom Henselihof Gresgen

Ein Rezept vom
Hanselihof
Gresgen