

Kochen mit Klaus

Spargel-Schinken-Toast

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 9 Stangen weißer Spargel, 1 kl. Zwiebel, Salz, Zucker, Zitronensaft,
- Pfeffer, Butter, 250 ml Cremefine, 2 EL helle Sauce, 50 ml Weißwein,
- ½ Topf Kerbel, ½ TL getrockneter Estragon, Worcestershiresauce,
- 3 Scheiben Sandwich-Toast, 12 Scheiben Schwarzwälder Schinken

Zubereitung:

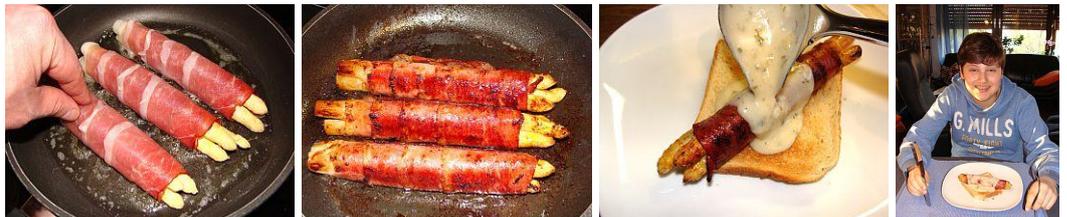
1. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden u. 20 Min. mit etwas Zitronensaft beträufelt, mit Zucker u. Salz bestreut in einem Dampfgarer kochen. Spargelfond aufheben. Toaste rösten u. auf Teller legen. Zwiebel u. Kerbel fein hacken.



2. Zwiebeln in Butterschmalz in einem Topf andünsten, mit Cremefine u. 100 ml Spargelwasser ablöschen, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Ca. 5 Min. unter Rühren köcheln, mit Wein verlängern. Kräuter einrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Worcestershiresauce abschmecken.



3. Spargel abtrocknen, je 3 Stangen mit 4 Scheiben Schinken umwickeln. In heißer Butter rundherum anbraten, auf den Toast legen u. Sahnesauce darauf verteilen.



Tipp des Chaoten: Sehr lecker...!

