

Schinken-Spargelrollen mit Krenmousse

24.März 2021

Zutaten für 4 Portionen

8 Blatt Traditions-Beinschinken

8 Stangen grüner Spargel

100 g Topfen

100 g Frischkäse

50 g Sauerrahm

3 EL geriebenen Kren

1 TL Dijonsenf

1 EL Zitronensaft

2 EL Schnittlauch

2 EL Kresse

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen, sobald es kocht, die Spargelstangen darin 4-6 Minuten (je nach Dicke der Stangen) garen. Wenn man einen Dampfgarer hat, kann man sie auch dämpfen.

Topfen, Frischkäse, Sauerrahm, Kren, Senf, Zitronensaft, Schnittlauch und Kresse gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 1 EL von der Masse auf jedes Schinkenblatt streichen, eine Spargelstange in die Mitte legen und einrollen. Mit Kren und Kresse bestreut und frischem Schwarzbrot anrichten.

