Schinken-Erdäpfel-Spargelrolle

24.März 2022

Gefüllt mit einer cremigen leichten Erdäpfel-Kren-Masse, frischem Spargel und natürlich dem Saisonschinken.

Das Rezept für 2 Personen:

1 Pkg Spargelschinken
200g Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
Ca. 16 Stangen grüner Spargel
2 El Creme fraiche
2 El frischer Kren
etwas schwarzer Sesam
etwas Salz und Pfeffer

1/2 Zitrone
1 TL Salz und Zucker

Für den Dip:

Handvoll Radieschen
2 El Sauerrahm
Salz, Pfeffer
frischer Zitronensaft einer halben Zitrone
rote Pfefferbeeren

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, ebenso die Knoblauchzehen und zusammen weichkochen.
Währenddessen eine weite Pfanne mit reichlich Wasser, dem Zucker, Salz und der geschnittenen Zitrone zum Kochen bringen und ca. 8 Minuten lang kochen, abseihen.

Nach der Kochzeit der Kartoffeln diese abseihen und mit Creme fraiche, dem frischen Kren, Salz und Pfeffer fein und cremig pürieren. Nach Wunsch kann die Creme noch durch ein Sieb gestrichen werden.

Je 3 Blatt Spargelschinken etwas überlappend legen, etwas von der Kartoffelcreme darüberstreichen und etwa, je nach Dicke der Spargelstangen, 8 Stück hineinlegen und vorsichtig aber fest zusammenrollen.

Leicht in Sesam wälzen und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden.

Für den Dip alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren.

Und schon kann geschlemmt werden. Gerne als Vorspeise oder auch zum Hauptgang, ebenso kalt oder warm zu genießen.