

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, den 12.04.2021

Gebackene Spargelröllchen mit Schinken und Käse

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Spargelpäckchen:

32 Stangen grüner Spargel
etwas Salz
1 Prise Zucker
8 Scheiben Schinken, gekocht
2 TL Thymianblättchen
8 Scheiben Gouda, dünn
75 g Mehl
150 g Semmel- oder Pankobrösel
3 Eier (Größe M)
100 g Butterschmalz
800 ml Öl oder ca. 800 g Fett zum Frittieren

Für den Dip:

150 g Joghurt
200 g Schmand
0,5 Bio-Zitrone abgeriebene Schale und Saft davon
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Prise Zucker
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Kerbel

Für den Salat

0,5 Bund Radieschen
2 Lauchzwiebeln
3 EL Weißweinessig
1 EL Zitronensaft
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 TL Senf
1 TL Honig
6 EL Olivenöl
1 Staude Löwenzahnsalat (eventuell gebleicht: ca. 250-300 g)

Außerdem:

eventuell kleine Holzspieße

Zubereitung:

1. **Spargel** abrausen, abtropfen lassen und eventuell vorhandene holzige oder angetrocknete Enden großzügig abschneiden. Bei Bedarf die Spargelstangen zusätzlich im unteren Drittel schälen.
2. Etwas Wasser mit je 1 Prise Salz und Zucker in einem großen Topf aufkochen. Den Spargel zugeben und zugedeckt kurz dünsten. Spargel abtropfen lassen.
3. **Für den Dip** Joghurt, Schmand, Zitronensaft und -schale glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kräuter abrausen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen, bzw. Schnittlauch fein schneiden. Kerbelblättchen hacken. Kräuter unter den Dip rühren, zugedeckt ziehen lassen.



4. **Für den Salat** Radieschen putzen, waschen, trocken reiben und fein hobeln. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen, abtropfen lassen und fein schneiden. Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Senf, Honig und Öl verquirlen. Die Radieschen und Lauchzwiebeln untermischen. Salat verlesen, zerzupfen und kurz in reichlich kaltem Wasser ziehen lassen.

5. **Inzwischen Schinkenscheiben** auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Thymian aufstreuen. Je 1 Käsescheibe auflegen. Mit je 6-8 Spargelstangen belegen und alles fest aufrollen, sodass der Käse gut vom Schinken umhüllt ist. Eventuell mit Zahnstochern feststecken.

6. Mehl und Semmel- oder Pankobrösel getrennt auf großen Tellern verteilen. Eier auf einen weiteren großen Teller geben und verquirlen.

7. Die Spargelpäckchen zunächst mit Mehl fein bestäuben, überschüssiges Mehl abklopfen. Päckchen dann durch das verquirlte Ei ziehen, etwas abtropfen lassen. Zuletzt in den Bröseln wälzen, sodass alles möglichst gleichmäßig paniert ist. Den Vorgang für eine kompaktere Panade nach Belieben wiederholen.

8. Butterschmalz und Öl in einem großen Topf, Fritteuse oder tiefer Pfanne erhitzen. Die Spargelpäckchen darin portionsweise rundum goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Zum Servieren Salat dann abtropfen lassen, trocken schleudern und unter die Radieschen-Vinaigrette rühren.