

# Vorspeisen: Spargel-Tartar mit Serrano-Rohschinken

## Zubereitung

- ▷ Die Spargeln in den gelochten Garbehälter legen, salzen und während 6 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen und sofort in viel kaltem Wasser abschrecken.
- ▷ Die Spargelspitzen auf eine Länge von 10 cm kürzen.
- ▷ Die Enden längs vierteln, in feine Würfel schneiden und beiseite stellen.
- ▷ Das Eigelb, den Rahm und den Sherry-Essig in eine Schüssel geben und mischen.
- ▷ 2 Esslöffel Olivenöl einrühren und den Senf, den Schnittlauch, die Schalotten und den Knoblauch zufügen.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.
- ▷ Die Spargelwürfel beifügen, mischen und beiseite stellen.

## Anrichten

- ▷ Die Spargel-Tartarmasse in 4 Espressotassen verteilen und mit der Rückseite eines Esslöffels gut hineindrücken. Anschliessend den Inhalt in die Mitte eines flachen Tellers stürzen.
- ▷ Die Spargelspitzen sternförmig um das Tartar anrichten und die aufgerollten Rohschinkenranchen quer darüberlegen.
- ▷ Mit wenig Meersalz, zerstoßenem Pfeffer und Olivenöl garnieren.

### Garstufen Spargeln

mit Vorheizen – Auflage 1

6 Minuten

100 °C Dämpfen

## Zutaten

- 800 g grüne Spargeln, unten 2 cm abgeschnitten, unteres Drittel geschält
- 1 Eigelb
- 2 EL Vollrahm
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Sherry-Essig
- 1 TL Senf, körnig
- 1 TL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 TL Schalotten, fein gehackt
- 1/2 Knoblauchzehe, halbiert, Keimling entfernt, gepresst
- Salz und Pfeffer
- 24 Tranchen Serrano-Rohschinken, sehr fein geschnitten, aufgerollt

## Zutaten Garnitur

- wenig Meersalz
- zerstoßener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl