

## *Zutaten für 4 Portionen*

250 gekochter Schinken (mager)  
10 ml Creme fraiche  
1 Prise Cayennepfeffer  
Saft einer Zitrone  
500 g weißer Spargel  
50 g grüner Spargel  
3 EL Weißweinessig  
1 TL scharfer Senf  
4 EL Öl  
1 Hand voll Kerbel  
Salz, Pfeffer

Schinken Creme fraiche im Mixer fein pürieren. Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft zugeben und abschmecken. Zugedeckt ca. eine Stunde kalt stellen. Salzwasser aufkochen, den weißen Spargel (gewaschen, geputzt und großzügig geschält), den grünen Spargel (gewaschen und geputzt) in drei cm lange Stücke schneiden, die Spitzen beiseite legen. Weißen Spargel sechs Minuten garen, den grünen Spargel dazugeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Spitzen 5 Minuten mitgaren. Den Spargel abgießen und gut abtropfen lassen.

Essig mit Salz und Senf sorgfältig verrühren. Das Öl nach und nach beifügen und mit einem Schneebesen kräftig einschlagen, bis eine cremige Sauce entsteht. Den Spargel mit der Salatsoße übergießen. Kerbel waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Zum Spargel geben und gut durchmischen und 15 Minuten ziehen lassen.

Aus der Schinkenmasse mit einem Esslöffel Nocken stechen und auf 4 Tellern anrichten. Mit dem Spargelsalat ergänzen und servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit  
wünscht Ihre Franziska Neugebauer und Team