



Spargel & Schinken

der Frühlingsklassiker



Rezept Nr. 1



Spargel & Schinken

Dieses leckere Gericht ist schnell zubereitet. Nur für das Spargel- und Kartoffelschalen müssen Sie etwas Vorbereitungszeit einplanen.

Rezept

Man rechnet etwa 500 g Spargel (ungeschält) pro Person. Den Schinken können Sie sich im Fachgeschäft je nach Geschmack in dickere oder dünnere Scheiben schneiden lassen. Nehmen Sie etwa 150 g pro Person. Für vier Personen empfiehlt sich ein Kilo Kartoffeln. Ob man den Spargel mit Hollandaise oder geschmolzener Butter serviert – beide Saucen sind gute Begleiter für das edle Gemüse.

Hollandaise selber machen: 350 g Butter im Topf aufkochen. 3 Eigelb, 1 EL Joghurt, eine Prise Salz und etwas Cayenne Pfeffer in einem hohen Messbecher mischen. Die kochende Butter in einem feinen Strahl in die Mischung laufen lassen und gleichzeitig mit dem Pürierstab abbinden. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

für 4 Personen

2 kg Spargel
1 kg Kartoffeln
600 g Schinken

für die Hollandaise

350 g Butter
3 Eigelb
1 EL Joghurt
Salz
Cayenne Pfeffer
Zitronensaft



Fleischerei Aldag
Cuxhavener Straße 460
21149 Hamburg
Telefon 040-701 80 73
www.aldag-fleischwaren.de



Marc Lischick
Fleischermeister

*Fragen Sie uns,
wir beraten Sie gern!*

Welcher Schinken schmeckt am besten zum Spargel?

Das ist Geschmackssache. Holsteiner Katenschinken aus der Pape, auch Kernschinken genannt, ist sehr beliebt. Er hat eine halbrunde Form und einen Speckrand. Holsteiner Katenschinken aus der Blume oder Nuss ist etwas kleiner. Er hat einen geringeren Fettanteil und ist etwas feiner. Schinzenspeck dagegen ist stärker mit Fett durchwachsen und wird aus der Hüfte geschnitten. In manchen Regionen bevorzugt man auch gekochten Schinken zum Spargel.



Gewinnspiel

3 x 50 Euro für einen Einkauf im Fleischerfachgeschäft mit der f-Marke gewinnen! Schicken Sie uns eine E-Mail an: info@fleischer-hamburg.de. Stichwort: „Spargel und Schinken“. Einsendeschluss ist der 26. Mai 2017.

Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Die Teilnahme ist kostenlos. Mehrfacheinsendungen sind nicht möglich. Mitglieder der Fleischerinnung Hamburg und deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgenommen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Fleischerinnung Hamburg · Marktstraße 57 · 20357 Hamburg
Tel 040/35 07 04-00 · info@fleischer-hamburg.de · www.fleischer-hamburg.de