



hr1-DOLCE VITA

## **Ingo Bockler**

### **Ardenner Schinken mit Spargel in Vinaigrette**

#### **ZUTATEN**

400 g dünn geschnittener Ardenner Schinken  
2 kg Spargel  
3 -4 Schalotten, fein gewürfelt  
100 ml Estragonessig  
1TL Dijon-Senf  
100 ml Rapsöl  
100 ml Olivenöl  
Kräuter nach Geschmack:  
Schnittlauchröllchen, Blattpetersilie, Kerbel., Estragon  
1-2 Kopfsalatherzen  
Salz, Zucker Zitronensaft  
Pfeffer aus der Mühle

#### **ZUBEREITUNG**

Den Spargel schälen, bündeln und in Salz-Zucker-Zitronenwasser etwa 10 Minuten knackig gar kochen. Abschrecken und vom Kochfond etwa 50 ml abnehmen.  
Die Schalottenwürfel in etwas Rapsöl glasig anschwitzen und mit den 50 ml Spargelfond auffüllen. Estragonessig und Senf einrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Ölsorten einrühren und diese Vinaigrette über die Spargelstangen verteilen. Mindestens drei Stunden marinieren. Kurz vor dem Servieren die vorbereiteten Kräuter zum Spargel geben. Den Kopfsalat waschen und mundgerecht zupfen. Auf Teller verteilen und den Spargel darauf setzen. Die restliche Vinaigrette über den Spargel und dem Salat verteilen und mit dem Ardenner Schinken garnieren.