Parmesankörbchen mit Spargelsalat und Prosciutto Crudo del Grotto

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 600g grüne Spargeln
- 100g Prosciutto crudo del Grotto
- 6 getrocknete Tomaten in Öl
- 30g Pinienkerne
- 150g geriebener Parmigiano Reggiano
- 3EL sehr feines Maismehl
- 1cun Thymianblättchen
- n.b. ein paar Zweige frischer Oregano
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Balsamico-Creme
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Parmesan mit dem Maismehl und den Thymianblättchen mischen und die Mischung in vier gleich grosse Portionen teilen.

2. Eine beschichtete Pfanne mit 18 cm Durchmesser erhitzen und eine Portion auf dem Pfannenboden verteilen, sodass eine Scheibe von etwa 14 cm entsteht.

3. Bei mittlerer Hitze erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist und eine Kruste bildet (etwa 90 Sekunden).

4. Pfanne vom Herd nehmen und warten, bis sie etwas abgekühlt ist, dann die Scheibe mit einem Pfannenwender wenden.

5. Die Pfanne für ein paar Sekunden wieder auf den Herd stellen und die Scheibe über eine umgekehrte Tasse stürzen, sie dabei mit den Händen andrücken, damit sie die Form annimmt.

6. Das Ganze mit den weiteren Parmesanportionen wiederholen, um 4 Körbchen zu erhalten, und diese auf den Tassen abkühlen lassen.

7. In der gleichen Pfanne die Pinienkerne ein paar Minuten ohne Fettzugabe rösten, bis sie leicht gebräunt sind.

8. Die getrockneten Tomaten grob hacken.

9. Die Spargeln waschen, den harten Teil wegschneiden, leicht schälen und in Stück von 3 bis 4 cm schneiden.

10. Prosciutto Crudo del Grotto in Streifen schneiden.

11. Spargeln mit dem Rohschinken, den Pinienkernen und den getrockneten Tomaten in die Parmesankörbchen verteilen.

12. Würzen mit frisch gemahlenem Pfeffer, Olivenöl und einigen Tropfen Balsamico-Creme.

13. Mit frischem Oregano garnieren und servieren.

14. Es ist wichtig, die Scheibe nicht zu lange zu braten, da sie sonst zu hart wird und sich nicht auf der Tasse formen lässt; zudem bekommt der Parmesan eine unangenehm bittere Note, wenn er zu lange gebraten wird. Wichtig ist auch, vor dem Drehen der Scheiben einen Moment zu warten, weil sie sich verformt, wenn sie zu heiss ist.