



Spargelcreme mit Böhnchen und Salametto Milano im Glas

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 480g Spargeln
- 240g grüne Bohnenkerne
- 4 Schalotte
- n.b. Gemüsebouillon
- 4 Salametti Milano
- 8 Scheiben leicht altbackenes Brot
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Backofengrill aufheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Brot in Würfel von 1 cm schneiden und auf dem Backblech verteilen.
3. Brotwürfel unter dem Grill unter gelegentlichem Wenden einige Minuten rösten, bis sie auf allen Seiten goldgelb sind.
4. Die härtesten Teile der Spargeln wegschneiden, Spargeln waschen und in kleine Stücke schneiden.
5. Spargeln ein paar Minuten in kochendem Salzwasser garen, mit der Schaumkelle herausnehmen und beiseitestellen.
6. Im gleichen Wasser die Bohnen etwa 2 Minuten blanchieren; abgiessen und die äusseren Häutchen entfernen.
7. Schalotte hacken. Haut von den Salametti Milano entfernen, die Zipfel abschneiden, Salametti zuerst in dicke Scheiben und diese in Stifte schneiden.
8. In einer beschichteten Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin während 2 bis 3 Minuten sanft andünsten.
9. Ein paar Spargelspitzen für die Dekoration beiseitestellen, den Rest und die Bohnen zu den Schalotten

geben. Umrühren und einige Minuten Geschmack annehmen lassen, dann eine Kelle heisse Bouillon dazugeben.

10. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nochmals 6 bis 7 Minuten kochen lassen.

11. Die Zutaten in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer zu einer Creme pürieren, dabei noch etwas mehr heisse Bouillon dazugeben, bis eine gleichmässige, glatte Creme entsteht.

12. Die Creme in 4 kleine Gläser füllen, mit etwas Pfeffer würzen, mit einigen Salamettistiften, den beiseitegestellten Spargelspitzen und ein paar Brotwürfelchen garnieren.

13. Heiss mit dem übrigen Brot und Salametto Milano als Beilage servieren.