

Knusperröllchen: Panierter Spargel mit Schinken und Käse

Frischer weißer Spargel muss nicht immer mit Sauce Hollandaise oder Pfannkuchen serviert werden. Mit Schinken und Käse umwickelt und rundum paniert, wird der Spargel zum Knusperröllchen und passt gut als Vorspeise oder fürs Buffet.

Portionen: 4
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutatenliste:

- 500 g Spargel (mittel, geschält)
- Salz
- Zucker
- 1 EL Butter
- 4 Scheiben Gauda (ersatzweise Edamer oder Bergkäse)
- 4 Scheibene gekochten Schinken
- 8 Blätter Basilikum
- 3 Eier (M)
- 3 EL Mehl (doppelgriffig)
- 4 EL Semmelbrösel
- 4-5 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleiner Zweig Thymian
- 1 TL Butter

Außerdem:

- Schachlik-Spieße aus Holz
- Küchenpapier

So werden die Knusperröllchen zubereitet

Den frischen Spargel gut schälen und in reichlich Salzwasser zusammen mit dem Zucker und der Butter zirka acht bis zehn Minuten bissfest kochen.

Tipp: Wählen Sie Spargel aus den heimischen Anbaugebieten aus. Der ist in der Regel besonders frisch.

Aus dem Wasser nehmen und in kaltem Wasser "abschrecken". Den Spargel eventuell nochmals in der Mitte halbieren und zu 4 kleinen "Päckchen" sortieren.

Tipp: Wenn Sie Spargel "pur" essen, geben Sie noch etwas Milch in den Sud. Dann bleiben die Stangen schön hell!

Je eine Scheibe gekochten Schinken auslegen, darauf eine Scheibe Käse und zwei Blätter Basilikum geben. Dann die Spargel-Päckchen der Länge nach darauflegen, sodass diese mit dem Schinken und Käse umwickelt werden können. An der Oberseite mit einem Schaschlik-Spieß aus Holz gut fixieren.

Jetzt geht es an die "Panierstraße": Die Eier ganz leicht verrühren. Dann die Röllchen zuerst im Mehl, danach im verquirlten Ei und anschließend in den Bröseln panieren.

Tipp: Nutzen Sie die Schaschlik-Spieße auch beim Panieren. Die Spargelröllchen lassen sich damit ganz einfach drehen. Und verwenden Sie das etwas gröbere Paniermehl, es lässt sich hier einfacher verarbeiten.

Butterschmalz erhitzen und die Röllchen mit Hilfe des Spießes auf allen Seiten goldgelb anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier das Fett abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit im Fett in der Pfanne noch die angedrückte Knoblauchzehe, sowie den Thymian und etwas Butter für eine Minute mit erwärmen, aufschäumen lassen, salzen und pfeffern. Zum Schluss den Spieß aus den Röllchen entfernen, anrichten und mit einige Tropfen der Gewürzbutter aus der Pfanne auf einem kleinen Salatbett servieren.

Tipp: Sie können den panierten Spargel heiß oder kalt essen – es geht beides!