

**Spargel mit Speck und Ei [deutsch]**

4 Personen

**Spargel**

- 12 weiße, gleich dicke Spargel
- 1 TL Butter
- 2 EL Weißwein
- 1 Msp. Zucker, Salz

**Kräutersalat**

- 100 g Salate wie Kresse, Frisée, Lollo rosso
- Verschiedene Kräuter wie Kerbel, Petersilie
- Schnittlauch usw., je nach Jahreszeit

**Salatsauce**

- 30 ml Weißweinessig
- 50 ml Fleischsuppe (Brühe)
- 60 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

**Pochierte Eier**

- 1 l Wasser
- 3 EL Weißweinessig
- 1/2 Lorbeerblatt
- 2 Pfefferkörner
- 4 Eier

**Weiteres**

- 12 Scheiben dünn geschnittener Speck
- 1 EL Pesto

**Spargel:** Spargel mit einem Sparschäler schälen, dabei die Hand stützend unter die Spargelstangen halten, damit sie nicht brechen. Holzige, angetrocknete Enden wegschneiden. Spargel mit einem Küchenfaden zusammenbinden. Salzwasser zum Kochen bringen, Butter, Weißwein und Zucker hinzufügen, Spargel hineinlegen und zugedeckt je nach Dicke 18-20 Minuten kochen.

**Kräutersalat:** Salate putzen, waschen und trocknen. Kräuter putzen und abzupfen.

**Salatsauce / Dressing:** Essig und Fleischsuppe (Brühe) gut vermischen, Olivenöl einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Pochierte Eier:** Wasser mit Weißweinessig, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in einem kleinen Topf bis zum Siedepunkt erhitzen. Eier aufschlagen, ohne das Eigelb zu verletzen, und einzeln in eine Tasse geben. Ins Essigwasser gleiten lassen (falls die Eier am Topfboden haften bleiben, mit einer Spachtel oder einem Löffel lösen).

Eier 3 - 5 Minuten ziehen lassen. Das Eiweiß muss fest, das Eigelb jedoch weich sein. Mit einer flachen Schaumkelle Eier herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. **Fertigstellung:** Pro Teller drei gekochte Spargel in je eine Speckscheibe einrollen. Ein Ei auf die Spargel legen. Den Teller mit dem Kräutersalat garnieren und die Salatsauce darüber träufeln. Mit Pesto verfeinern.

**Variationen:** Probieren Sie anstelle von Speck einmal Rohschinken; Bresaola oder Räucherlachs.

**Tipp:** Eier zum Pochieren müssen frisch und gut gekühlt sein, damit das Eiweiß beim Garen optimal zusammenhält.

**Asparagi con uovo e speck [italiano]**

**Asparagi:** Sbucciare gli asparagi con un pela-asparagi sostenendoli sempre con una mano, in modo che non si spezzino. Eliminare le parti dure e legnose. Legare gli asparagi con del filo da cucina. Portare a bollore acqua salata e aggiungervi burro, vino bianco e zucchero. Unire gli asparagi e cuocerli, a seconda della grandezza, per 18 - 20 minuti.

**Insalata:** Pulire, lavare e asciugare l'insalata. Pulire e preparare le erbe aromatiche.

**Condimento per l'insalata:** Mescolare bene l'aceto e il brodo di carne.

Aggiungere l'olio. Salare e pepare.

**Uovo affogato:** Riscaldare in un pentolino l'acqua con l'aceto di vino bianco, la mezza foglia di alloro e i grani di pepe. Portare il liquido a ebollizione. Rompere le uova, senza rovinare il tuorlo, e disporle singolarmente in una tazza. Fare scivolare le uova nell'acqua con l'aceto (nel caso che le uova si attacchino al fondo rimuoverle con un mestolo o con un cucchiaino). Lasciare le uova in infusione per 3 - 5 minuti. Le chiare devono risultare sode, mentre i tuorli piuttosto liquidi. Togliere dall'acqua le uova con una schiumarola e adagiarle su della carta assorbente da cucina.

**Servizio:** Disporre in ogni piatto tre asparagi avvolti in una fettina di speck.

Adagiare sugli asparagi un uovo. Guarnire con l'insalata e versare il condimento. Aggiungere un pò di pesto.

**Variazioni:**

Al posto dello speck provate prosciutto crudo, bresaola o salmone affumicato.

**Consiglio:**

Le uova devono essere freschissime e fredde: in questo modo durante la cottura le chiare risulteranno più compatte.

**Asparagi**

- 12 Asparagi bianchi di uguale grandezza
- 1 c Burro
- 2 C Vino bianco
- 1 punt. Zucchero, Sale

**Insalata**

- 100 g Crescione o lattughe come indivia riccia o lollo rosso. Erbe aromatiche di stagione come cerfolio, prezzemolo, erba cipollina, ecc.

**Condimento per l'insalata**

- 30 ml Aceto di vino bianco
- 50 ml Brodo di carne
- 60 ml Olio d'oliva
- Sale, Pepe macinato

**Uovo affogato**

- 1 l Acqua
- 3 C Aceto di vino bianco
- 1/2 Foglia di alloro
- 2 Grani di pepe
- 4 Uova

**Altro**

- 12 Fettine di speck tagliate sottili
- 1 C Pesto

4 persone