

Grüner Spargel mit Dill-Kartoffelpüree und gerauchtem Schinken



[caption id="attachment_10267" align="aligncenter" width="709" caption="Ein Klassiker ist der Spargel mit Schinken. Hier mit cremigem Kartoffelpüree."]



[/caption]

Zutaten

Für 4 Personen:

- 1 kg grüner Spargel
- 1,5 kg mehlig Kartoffeln
- 125 g Butter
- 1 TL milder Curry
- 1/2 kleiner Bund frischer Dill, gehackt
- Prise geriebene Muskatnuss
- 1/8 l frische Sahne
- Salz
- Pfeffer

- Außerdem:
- Ca. 200 Gramm Rohschinken oder gerauchten Schinken, in dünne Scheiben geschnitten

Wer mag:

- Etwas geriebener Hartkäse (z.B. Emmentaler oder Bergkäse)

Zubereitung

1. Für das Püree die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln, anschließend in Salzwasser, zusammen mit dem Dill weichkochen.
2. Dann das Wasser abgießen, 80 Gramm Butter, Sahne, Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben und zum Püree verarbeiten.
3. Den Spargel waschen, putzen und mit 1/2 TL Salz im Spargeltopf bissfest kochen.
4. Das Wasser abgießen und den Spargel anschließend in einer Pfanne mit 45 Gramm Butter leicht anbraten, zum Schluss mit Curry und Salz würzen.
5. Zusammen mit einem Rohschinken oder geräucherten Schinken anrichten.