

Gebratene Spargeln in Serano-Schinkenhülle



500 g weisse Spargeln	waschen, grosszügig schälen, Enden abschneiden, in Salzwasser oder im Dampfgarer knackig weich garen, herausheben, mit Küchenpapier trocken tupfen
8 Tranchen Serano-Schinken	immer 3-4 Spargeln mit dem Schinken umwickeln
4-6 EL Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen, die Spargelbünde darin bei mittlerer Hitze braten, dabei häufig wenden
1 Schalotte	schälen, fein hacken
½ Bund Petersilie oder frischer Basilikum	hacken, zusammen mit der Schalotte zu den Spargeln geben, kurz andünsten
2-3 EL Aceto balsamico	dazu giessen
Pfeffer aus der Mühle	abschmecken, auf Teller anrichten, mit der Sauce übergiessen
Parmesan am Stück	mit einem Hobel oder dem Sparschäler wenig darüber hobeln
einige Basilikumblätter	waschen, als Garnitur dazu legen
Balsamicocreame	damit eine Garnitur auf den Teller träufeln