Wilde Spargeln mit Rohschinken und Spiegelei

Was auf hiesigen Märkten als wilde Spargeln angeboten wird, ist gar nicht so wild. Auch diese sind kultivierte Spargeln, allerdings recht dünn, höchstens ca. 4 bis 10mm dick und sie sind von dunkelgrüner Farbe. Aber ihr Geschmack ist intensiver als beim gewöhnlichen Spargel, ein Grund, trotzdem zuzugreifen. Echter Wildspargel ist höchstens 3-4 mm dick mit vielen verholzten Teilen, die weggeschnitten werden müssen.

Spargel bleibt Spargel egal wie man ihn zubreitet, der typische Geschmack ist mal kräftiger, mal milder, aber er ändert sich nicht, aber er lässt sich ergänzen, mit Ei oder Schinken, wie es in vielen klassischen Spargelrezepten der Fall ist. Rohschinken, leicht in Butter angedünstet und ein leicht gebratenes, mit Estragon und Knoblauch gewürztes Spiegelei sind so Ergänzungen, oder besser gesagt, köstliche Bereicherungen zum Spargel.

Zuaten (1 Portion)

350g	wilder Spargel (gerüstet 250g)
50g	Rohschinken
25g	Tafelbutter
1	Ei
1	kleine Knoblauchzehe
1/2Tl	Estragon (getrocknet)
	Kräutersalz, Pfeffer, Paprika süss
	Bratbutter

Zubereitung

Die zähen Schaftenden der Spargeln grosszügig wegschneiden. Ein Pfanne mit etwas Wasser und eingesetztem Dampfsieb aufheizen. Spargeln ins Sieb geben, mit Kräutersalz würzen und zugedeckt ca. 15 Minuten dämpfen.

5g Tafelbutter schmelzen, Knoblauch fein hacken und zugeben. Estragon zwischen den Fingern zerreiben und zugeben. Etwas ziehen lassen, aber nicht rösten.

Spiegelei braten, dabei mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit der Würzbutter beträufeln.
Ich habe das Ei in einem Metallring gebraten, so wird es schön rund.

Tafelbutter schmelzen und den Rohschinken darin kurz und leicht dünsten. Dabei 2-3 mal in der Butter wenden.