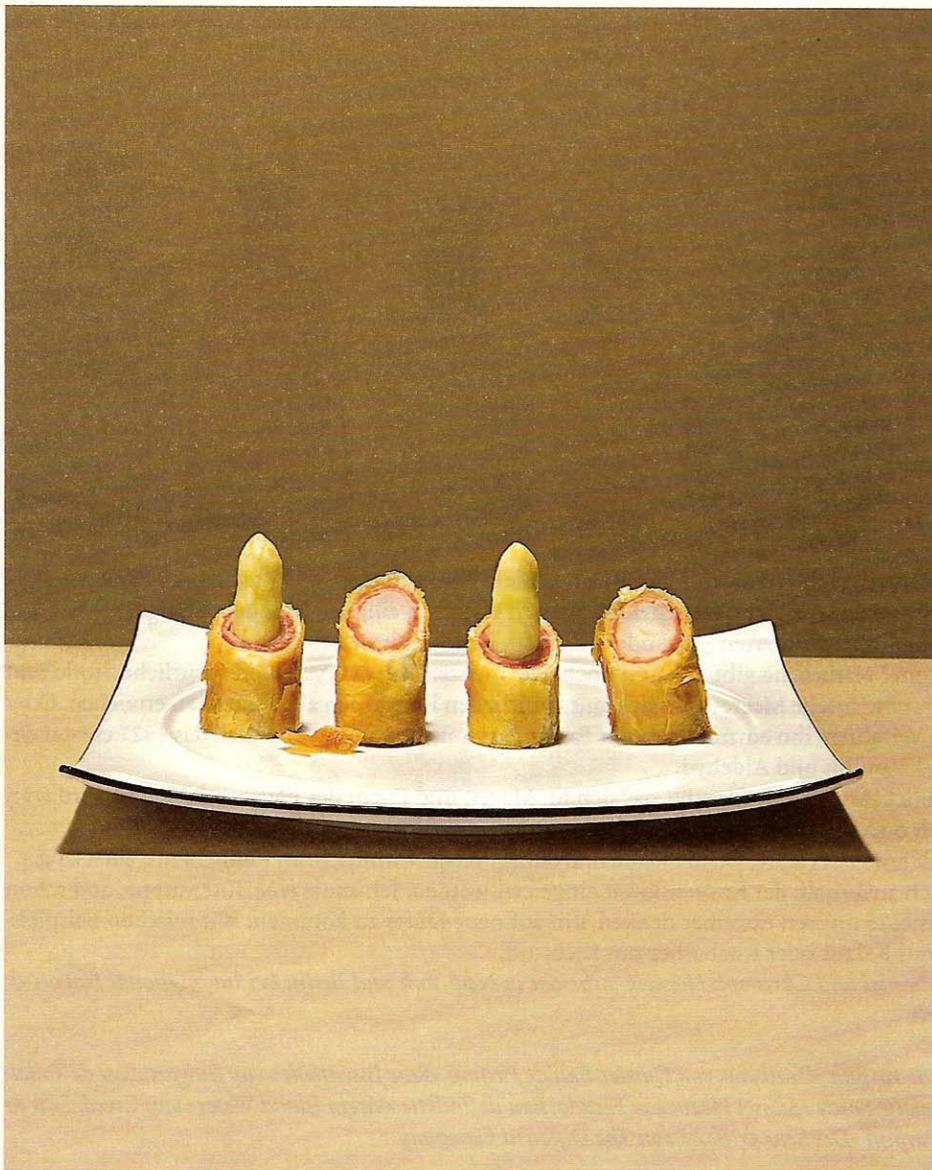


Spargelfrühlingsrolle

(für 4 Personen)

Quelle: SZ-Magazin



Spargelfrühlingsrolle von Thomas Mayr

Einen Topf bis zu zwei Drittel mit Wasser füllen, zum Kochen bringen. 4 lange Stangen Spargel schälen, etwa 1 cm vom Ende abschneiden. Ins Wasser Salz, 1 Prise Zucker und 1 Schuss Weißwein geben; darin den Spargel, je nach Durchmesser, für etwa 5 bis 7 Minuten kochen. Sobald der Spargel gar ist, auf einem Teller auskühlen lassen. Spargelspitzen abschneiden. Der spitzenlose Spargel sollte eine Länge von etwa 18 cm haben. Diese Spargelstangen umwickeln Sie jeweils mit drei von insgesamt 12 Scheiben gekochtem, leicht geräuchertem Bauernschinken und legen sie diagonal auf eines von insgesamt vier Blättern Frühlingsrollenteig (etwa 20 x 20 cm – in Fachgeschäften meist als Tiefkühlartikel), der zuvor mit Wasser bepinselt wurde. Anschließend rollen Sie jede Stange in den Teig – wie bei einem Strudel; Frühlingsrollenteig eng an den Spargel drücken und gut mit Wasser bepinseln. In der Zwischenzeit erhitzen Sie einen Topf mit Frittieröl auf 170 Grad. Die Frühlingsrollen goldgelb ausbacken, in mundgroße Stücke schneiden und mit Spargelspitzen servieren. Dazu empfehle ich einen Eierdip.

Thomas Mayr, 34, ist Küchenchef des »Parkhotels Laurin« in Bozen. Nächste Woche: Gedünsteter Heilbutt mit Fenchel und Orangen von Hans Jörg Bachmaier.

NIMM

3

Spargel . Schinken . Frühlingsrollenteig

