

Spargel in Senf-Kapernbutter mit verlorenem Ei und Rohschinken

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Herzhaft und pikant für jeden Tag, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 1200 g frischer, weißer Spargel
- 8 Scheiben Rohschinken
- 4 Eier
- 80 g Butter
- 1 gehäufter Tl kleine Murcia Kapern
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El grober, körniger Senf
- 1 El mittelscharfer Senf
- 1 El gehackte Petersilie, gehackt
- 1 El Schnittlauch, gehackt
- 1 El frischer Kerbel, gehackt
- 50 ml Weinessig
- Salz und Pfeffer, eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Spargel:

Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen, auf gleiche Größe kappen.

Schritt3

Die Schalen und Abschnitte zunächst 5 min. in Salzwasser mit einer Prise Zucker auskochen,

Schalen wieder entfernen. Erst jetzt den Spargel hinein geben, "bissfest" kochen.

Schritt4

Die verlorenen Eier:

Schritt5

1,5 l Wasser mit einem 1 Tl Salz und dem Essig aufkochen, zurückziehen, unter dem Siedepunkt halten.

Schritt6

Die Eier iStück für Stück n Kaffeetassen schlagen und vorsichtig, nacheinander ins Wasser gleiten lassen. Mit einem Kochlöffel das Eiweiß um das Eigelbe legen, schließen.

Schritt7

Etwa 4 - 4,5 min. unter dem Siedepunkt „simmern“ lassen ohne zu kochen.

Schritt8

Anschließend mit einer Schaumkelle heraus heben und auf Küchentrepp abtropfen lassen. .

Schritt9

Die Senf - Kapernbutterbutter:

Schritt10

Die Zwiebel in der Butter glasig angehen lassen und die Kapern dazu geben. 2 - 3 min. schwitzen, den Senf dazu geben, mit dem Schneebesen verrühren, aufschäumen lassen. Kurz vor dem Servieren die gehackten Kräuter dazu geben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Den Spargel portionieren, üppig mit der Senf - Kapernbutterbutter überziehen; das noch warme Ei darüber anrichten, den rohen Schinken dazu geben.

Schritt13

Dazu schmecken mir eigentlich nur neue Butterkartoffeln.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** eier, einfach, köstlich, saisonal, schinken, schnell, spargel, verlorene eier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-in-senf-kapernbutter-mit-verlorenem-ei-und-rohschinken/>