



Spargel - Klößchen mit Schinchenchips, Parmesanspänen und Schnittlauch - Kartoffel - Stampf

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **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', 'yield' : '' });
```

Saisonal, abwechslungsreiche Alltagsküche die der ganzen Familie schmeckt

Zutaten

- Für die Klößchen:
- 400 g gemischtes Gehacktes
- (Besonders edel mit Kalbsgehacktem)
- 1 altbackenes Brötchen, in Wasser eingeweicht
- 1 El Panierbrot
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 kleine Eier
- 3 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- 2 - 3 Scheiben roher Schinken für die Chips
- 500 g weißer Spargel (Geht auch mit einem frischen, guten Bruchspargel)
- 2 El Crème fraîche oder Mascarpone
- ¼ Milch
- 2 El Mehl
- 1 El Butter
- 1 El Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Parmesanspäne vom Stück gehobelt
- Für den Schnittlauch - Kartoffel - Stampf:
- 500 - 600 g Pellkartoffeln (Geht natürlich auch mit Salzkartoffeln)
- 1 El Butter
- Etwas heiße Milch
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss
- 1 Bündchen frischer Schnittlauch, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst den Spargel unterhalb der Köpfe herkömmlich schälen, im unteren Teil etwas stärker und auf gleiche Länge stutzen.

Schritt3

Die Spargelschalen und Abschnitten in 1 - 1 1/2 l Salzwasser mit

Schritt4

1 Prise Zucker, ca. 5 min. auskochen, dann passieren.

Schritt5

Erst jetzt den Spargel in den Fond geben und ca. 13 min. „bissfest“ garen. Heraus nehmen und schräg in 4 cm lange Stücke schneiden.

Schritt6

Die Klößchen:

Schritt7

Das Hackfleisch mit dem gut ausgedrückten Brötchen zerbröseln, die Zwiebelwürfel in etwas Butter anschwitzen, dazu geben.

Schritt8

Mit den Eiern, der gehackte Petersilie und dem Panierbrot zu einem glatten Fleischteig mengen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss würzen.

Schritt9

Nunmehr kleine, Tennisball große Klößchen formen und im Spargelfond blanchieren.

Schritt10

Die Spargelsoße:

Schritt11

Die Butter auslassen und das Mehl dazu geben, verrühren, etwas schwitzen lassen. Den Topf zurückziehen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen, die Milch, Sahne und etwas Spargelfond aufgießen, "sämig" halten

Schritt12

Mit Salz und etwas geriebene Muskatnuss abschmecken, ca. 5 - 6 min. leise aus köcheln lassen.

Schritt13

Die Klößchen und die Spargelstücke wieder dazu geben und alles mit Zitronensaft nachschmecken.

Schritt14

In der Zwischenzeit den rohen Schinken in 4 x 4 cm große Blättchen schneiden und trocken, ohne Fett, in einer Stielpfanne knusprig ausbraten; auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt15

Schritt16

Der Schnittlauch - Kartoffel - Stampf:

Schritt17

Die Pell - oder auch gekochten Salzkartoffeln „grob und etwas stückig“ mit Butter, Salz und geriebener Muskatnuss stampfen. Kurz vor dem Servieren den gehackten Schnittlauch unterheben.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Die Stampfkartoffeln portionieren, anrichten und 3 - 4 Schinkenchips hinein stecken, daneben die Klößchen mit dem Spargel verteilen und einige Parmesanspäne darüber hobeln.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** abwechslungsreich, herzhaft, kartoffeln, preiswert, saison, spargel, spargelzeit

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-kloesschen-mit-schinkenchips-parmesanspaenen-und-schnittlauch-kartoffel-stampf/>