

# 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/>