

**Vorspeise:** Spargel im Schinkenmantel

1. Spargel kochen:

Spargel waschen, schälen und in kochendes Wasser geben, dem Salz und Zucker, wenig Butter (1-2 EL) oder Öl zugegeben wurde und ca. 10 Minuten kochen. Den Spargel anschließend mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und gut abtropfen lassen.

2. Röllchen:

Jeweils drei bis vier Stangen in eine Schinkenscheibe einrollen und in eine hitzebeständige Auflaufform geben. Nun die getrockneten Tomaten klein schneiden und auf die Schinkenröllchen legen. Abschließend mit dem geriebenen Käse bestreuen.

3. Backen und servieren:

Bei etwa 200 Grad im vorgeheizten Backofen (mittlere Höhe) etwa 15 Minuten überbacken und servieren.

1 Röllchen an grünem Salat

**Hauptspeise:** Geschnetzeltes mit Grünspargel

Für 4 Personen: 600 g Grünspargel, 600 g geschnetzeltes Schweinefleisch, Öl, etwas Mehl, 1/2 TL Salz, Pfeffer, 1 Bund Frühlingszwiebeln.

Für die Sauce: 125 ml Weisswein, 300 ml Fleischbrühe, 125 ml Rahm, 1 Dose Mais, Salz und Pfeffer.

1. Spargel vorbereiten:

Spargel waschen und im unteren Drittel schälen. Längs halbieren und in ca. 4-5 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

2. Fleisch und Spargel braten

Fleisch in eine mit mildem Öl erhitze Pfanne geben, mit etwas Mehl bestäuben und ca. 3 Minuten anbraten. Fleisch nun mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Anschließend den Spargel und die in Ringe geschnittenen Zwiebeln in die Pfanne geben und ca. 6 Minuten braten. Spargel würzen, aus der Pfanne heben und mit Küchenpapier vorsichtig abtupfen.

3. Sauce zubereiten

Nun den Weißwein in die Pfanne geben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Brühe hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Jetzt den Rahm begeben und wieder kurz aufkochen lassen. Sauce würzen. Fleisch, Spargel, Zwiebeln und Mais in die Sauce geben und einige Minuten köcheln lassen. Anrichten, servieren, fertig.

Als Beilage eignet sich Reis oder auch Kartoffeln

**Nachspeise:** Rote Grütze

300 ml Rotwein, 150 g Zucker, ½ Vanilleschote, Abrieb ½ Orange, Saft von einer Orange, 2 Eßl Speisestärke, 800 g Beerenmix tiefgefroren, 2 cl Kirschwasser oder Himbeergeist

Vom Zucker die halbe Menge abnehmen und im Topf karamellisieren, dann mit dem Rotwein ablöschen und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den restlichen Zucker und die halbe Vanilleschote in den Rotwein geben. Wenn sich das Karamell aufgelöst hat, die Speisestärke in die köchelnde Flüssigkeit rühren. Das ganze etwa 1 Minute kochen lassen.

Dann geben Sie den Abrieb der Orange und den Saft hinzu. Die heiße Flüssigkeit über die tiefgefrorenen Beeren geben und gut vermengen. Abschließend den Alkohol hinzufügen.

Im Sommer ist es natürlich schöner wenn frische Früchte verwendet werden, aber solange es diese nicht gibt können sie auf die tiefgekühlte Variante zurückgreifen.