

Gegrillter Spargel im Schinkenmantel

3. Juni 2012 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt!

Ein herzlicher Gruß aus dem sonnigen Italien, genauer gesagt vom Gardasee in der Nähe von Salo. Hier verweilen wir gerade und erholen uns vom Alltagsstress zu Hause. Da wir wie so oft in einem Trailer (Mobile Home) auf einem Campingplatz untergebracht sind, steht Grillen oft auf dem Speise-Plan. Hierbei habe ich was Neues ausprobiert, ein Rezept, das ich vor einigen Wochen in einer Zeitschrift gefunden habe.

→ Sorry, wenn die Bilder nicht den gewohnten Standards genügen, aber ich habe hier nur DPP dabei und nicht Lightroom 😊

Die Zutaten:

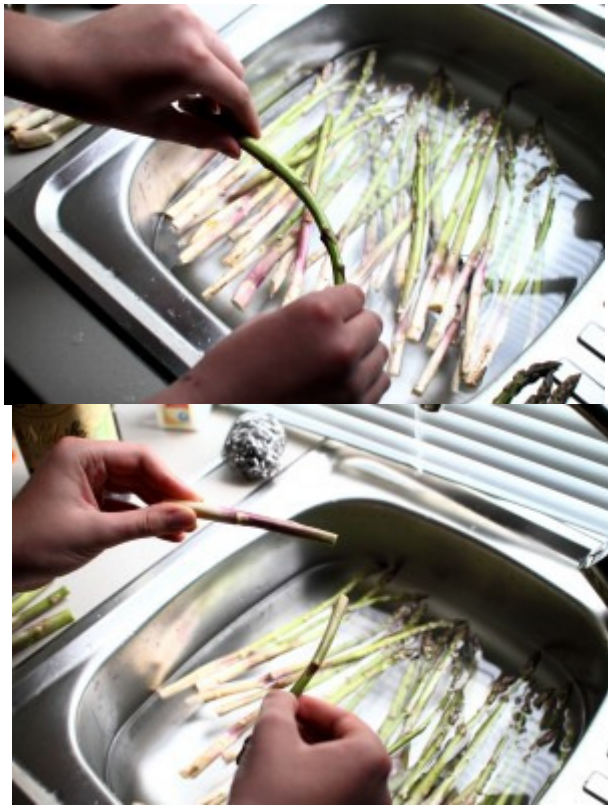
- Frischer grüner Spargel
- geräucherter italienischer Speck (Pancetta Affumicata)

Die Zubereitung:

- Den Spargel waschen (das Spülbecken mit kaltem Wasser füllen und den Spargel hineingeben)



- Den gewaschenen Spargel an beiden Enden halten und durchbiegen. Er bricht dann genau da, wo er nicht holzig ist – somit gibt es keine negativen Überraschungen beim Essen und alles ist schön weich



- 2 bis 3 Spargel mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln, bei breiten Speckscheiben diese in der Mitte längs halbieren, so erhält man mehr “Wickellänge”



- Optional: den Spargel vor dem Wickeln mit etwas Olivenöl beträufeln und leicht mit Pfeffer und Salz würzen. Im Normalfall ist es aber mit einem guten Speck bereits würzig genug
- Den Spargel bei mittlerer bis kleiner Hitze auf 2 gegenüberliegenden Seiten jeweils 2-3 Minuten grillen. Als Faustregel: wenn den Schinken bruzzelig ist, ist i.d.R. auch der Spargel knackig-durch. Bei Bedarf auf kleiner Hitze auf einer der noch nicht direkt gegrillten Seiten noch etwas ziehen lassen.
- Anrichten und sofort servieren

Guten Appetit wünscht Ihnen wie immer Ihr Leroy

📁 Veröffentlicht in [Amuse Gueule](#), [Beilagen](#), [Buffet & Fingerfood](#), [Mediterran](#), [Vegetarisch](#) |
 📄 Schlagworte: [Grillen](#), [Schinken](#), [Spargel](#)