

Grillspargel mit Parmaschinken

Zutaten für 4 Portionen:

2 Zweige Rosmarin,
800 g kleine, neue Kartoffeln,
2 Knoblauchzehen,
6EL Olivenöl,
Salz, Pfeffer,
2 Eigelb (Gr. M),
130 ml Sonnenblumenöl
2 EL Zitronensaft,
2 EL Joghurt,
1,5 kg grüner Spargel,
150 g Parmaschinken (in sehr feinen Scheiben)

Ofen auf 200° (Umluft auf 180°) vorheizen. Rosmarinnadeln abzupfen. Kartoffeln waschen und halbieren. Knoblauch abziehen und fein hacken. Hälfte davon mit Olivenöl pürieren. Hälfte Knoblauchöl mit Kartoffeln und Rosmarin mischen, salzen und pfeffern. Auf mit Backpapier belegtem Blech 25 Minuten backen. Inzwischen Eigelbe mit restlichem Knoblauch mischen. Sonnenblumenöl langsam dazugießen und cremig zu einer Aioli aufschlagen. Zitronensaft und Joghurt einrühren, Aioli mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel waschen, evtl. im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden. Hälfte Spargelstangen mit Schinken umwickeln. Abwechselnd Stangen mit und ohne Schinken nebeneinanderlegen. Mit Spießen an zwei Stellen fixieren, sodass mehrere Matten aus 6-8 Spargelstangen entstehen. Spargel mit übrigem Knoblauchöl bepinseln, 10 Minuten in einer großen Grillpfanne (oder unter heißem Ofengrill) garen. Dabei einmal wenden. Spargel mit Aioli und Kartoffeln anrichten.