



## Schinkenpäckchen mit Spargel und Vinaigrette

### Zubereitung:

Den Weintrauben die Haut abziehen, halbieren und entkernen. Spargel schälen, in kochendem Wasser ca. 10 Minuten garen, herausnehmen und warm stellen. Sahne steif schlagen. Lauch der Länge nach in feine Streifen schneiden und 2 Minuten blanchieren. Schinken klein schneiden, im Mixer pürieren. Gelatine mit wenig kaltem Wasser einweichen und in 2 EL heißem Wasser auflösen.

Pürierten Schinken mit Madeira und Gelatine cremig rühren, mit Pfeffer und Salz würzen. Geschlagene Sahne vorsichtig unter die Farce heben.

Schinkenscheiben ausbreiten, die Schinkenfarce darauf verteilen und wie ein Paket einschlagen. Die Schinkenpäckchen mit Lauchstreifen verschnüren, kühl stellen. Zitronen- und Traubensaft im Topf erhitzen. Essig, Weinbrand und Sauerrahm zugeben, auf ein Drittel einkochen lassen.

Von der Herdplatte nehmen, Senf und Butter mit dem Pürierstab unterrühren. Trauben und rosa Pfefferkörner in die Sauce geben, unterrühren. Spargel mit Vinaigrette und Schinkenpäckchen auf vorgewärmten Tellern servieren.

### Zutaten

für 4 Personen:

200 g gekochter Schinken am Stück  
8 Scheiben gekochter Schinken  
100 g Weintrauben, hell  
16 Stangen Spargel  
1/4 l Sahne  
1 dünne Stange Lauch  
Saft einer Zitrone  
1/2 Blatt Gelatine, weiß  
2 EL Madeira  
Jodsalz, Pfeffer  
4 cl Traubensaft, weiß  
1 TL Essig  
1 TL Weinbrand  
1 EL Sauerrahm  
1 Messerspitze Senf  
40 g Butter  
1/2 TL rosa Pfefferkörner