

Zutaten
für 4 Personen:

Muhammara-Dip

6 rote Spitzpaprika, ca. 1 kg
etwas Olivenöl
80 g Walnüsse
60 g Semmelbrösel
1 getrocknete rote Chili
1 TL Kreuzkümmel
½ TL Koriander, gemahlen
1 TL Paprikapulver
¼ TL Salz
1 Msp. Nelken, gemahlen
1 Msp. Muskatnuss
1 Msp. Zimt
1 Msp. Kardamom, gemahlen
½ TL schwarzer Pfeffer
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
40 g getrocknete Tomaten in Öl
2 TL Granatapfelsirup
Saft einer Zitrone
4 Stangen glatte Petersilie

Süßkartoffel-Wedges

6 große Süßkartoffeln
6 EL Olivenöl
2 TL Paprikapulver, mild
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Rosmarin, fein gehackt
1 Prise Salz

Überbackener grüner Spargel

800 g grüner Spargel
200 g Mascarpone
2 Eier
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle
70 g Parmesan

und außerdem

300 g Parmaschinken/
Rohschinken
1 Bund Rucola
8 Kirschtomaten

ÜBERBACKENER SPARGEL mit Süßkartoffel-Wedges und Dip

Den Muhammara-Dip bereitet ihr am besten bereits am Vortag zu, so können die Gewürze ihr volles Aroma entfalten. Dafür den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Spitzpaprika halbieren, entkernen und mit der Schale nach oben auf ein Backblech legen. Mit etwas Olivenöl bepinseln und für ca. 25 Minuten in den Ofen geben, bis die Schale schwarz wird. Die Paprika in eine Schüssel mit Deckel geben und dort einige Minuten ruhen und abkühlen lassen. Dann mit einem Messer die Paprikahaut abziehen.

Walnüsse und Semmelbrösel im Mixer zu einer feinen Paste zerkleinern. Die Gewürze im Mörser fein mahlen und zusammen mit der Brösel-Nuss-Paste in einer Schüssel vermengen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und zusammen mit der Paprika und den getrockneten Tomaten in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Stabmixer zu einer Paste pürieren. Diese Paste mit der Gewürz-Nuss-Mischung, Granatapfelsirup und Zitronensaft verrühren und abschmecken. In eine Schale füllen und mit der gehackten Petersilie garnieren. Solltet ihr es nicht am Vortag schaffen, sollte der

Dip vor dem Servieren mindestens eine Stunde ziehen können.

Für die Wedges den Backofen zuerst auf 220° C (Umluft 200° C) vorheizen. In der Zwischenzeit die Süßkartoffeln schälen und waschen. Anschließend in Ecken oder Spalten schneiden und in eine ofenfeste Form geben. Das Olivenöl über die Süßkartoffeln träufeln. Paprikapulver, Kreuzkümmel, Rosmarin und Salz mischen. Die Gewürzmischung über die Kartoffeln streuen und alles gründlich durchmischen. Die Form auf die mittlere Schiene im vorgeheizten Backofen stellen und die Kartoffelecken aus Süßkartoffeln etwa 30 Minuten backen, bis sie innen weich und außen knusprig sind.

Für den überbackenen Spargel die grünen Stangen waschen, das untere Drittel schälen und holzige Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen. Abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Spargelstangen in eine ofenfeste Pfanne oder Backform legen. Mascarpone mit Eiern glatt rühren, mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen und über dem Spargel verteilen. Den Parmesan fein reiben. Den Spargel mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Umluft 180° C) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Im Geschirr am Tisch servieren. Den Rohschinken schön auf einer Platte auflegen, mit dem Rucola und den halbierten Kirschtomaten garnieren.



WEINTIPP
Rotgipfler

Heinrich Hartl III, Thermenregion

Erhältlich bei Bevanda

EINKAUFSTIPPS

erhältlich bei Sutterlüty



- 1 Sutterlüty's Gartenkräuter Petersilie und Rosmarin
- 2 Prosciutto di Parma in Bedienung
- 3 Ja! Natürlich grüner Spargel

