

## **Liebblingsgericht 7 von Kommissar Brettchen: Gegrillter Spargel mit Kerbelbutter und cremigem Spinat-Serrano-Käse-Salat**

### Zutaten:

8 Stangen weißer Spargel  
100 g Serranoschinken  
100 g junger Blattspinat (Babyspinat)  
50 g würziger Käse am Stück (zum Beispiel Bergkäse)  
1 hartgekochtes Ei  
2 EL Butter  
1 EL frischer Kerbel  
1 EL frischer Schnittlauch  
2 EL Himbeeressig  
1 TL Zitronensaft  
1 EL Saure Sahne  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Zucker  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss (gerieben)  
etwas Rapsöl zum Einstreichen

Tipp: Das Dressing lässt sich auch sehr gut vorbereiten. Mische aber den Spinat erst kurz vor dem Servieren unter, damit er schön knackig bleibt.

### Vorbereitung:

Spargel schälen, holzige Enden wegschneiden und längst hintereinander legen. Alle Spargelstangen gemeinsam mit zwei Grillspießen im vorderen und hinteren Drittel aufspießen. So ein "Spargelfloß" lässt sich besser auf dem Grill wenden. Nun die aufgespießten Spargelstangen mit mehreren diagonalen Schnitten von beiden Seiten einschneiden. So gart der Spargel schneller.

Grillrost mit Rapsöl einstreichen, damit der Spargel nicht kleben bleibt. Zudem etwas Rapsöl mit Salz und etwas Zucker würzen. Diese Ölmischung beidseitig und dünn auf die eingeschnittenen Spargelstangen pinseln. Käse würfeln, Kräuter hacken.

### Zubereitung:

Vorbereiteten Spargel auf den Grill legen und für 10 bis 12 Minuten grillen (je nach Spargeldicke). Zwischendurch einige Male wenden. Er sollte leicht gebräunt und gar, aber noch etwas bissfest sein. In der Zwischenzeit den Salat zubereiten. Für die Marinade Saure Sahne mit grob gehacktem Ei, Himbeeressig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker verrühren. Vorsicht mit dem Salz, da Schinken und Käse ebenfalls salzig sind. Gehackten Schnittlauch und Olivenöl zugeben und weiter zu einer cremigen Masse rühren. Blattspinat, Käsewürfel und klein gezupften Serranoschinken in das Dressing geben und alles gut miteinander vermengen. Abschließend nochmals abschmecken. Eine Scheibe Serranoschinken kurz auf den Grill legen und knusprig grillen. Etwas Butter in einem Topf oder einem feuerfesten Gefäß auf dem Grill schmelzen. Die leicht nussige Butter vom Grill nehmen und gehackten Kerbel sowie etwas Pfeffer und Salz einrühren.

### Anrichten:

Grillspargel auf einen Teller geben und mit etwas Würzbutter beträufeln. Den aromatischen Spinat-Serrano-Käse-Salat daneben anrichten und mit einigen Stücken knusprig gegrilltem Serranoschinken garnieren. Dazu passt frisches Baguette wunderbar. Guten Appetit!

Das Rezept ist für zwei Personen. Für mehr von dem köstlichen, gegrillten Spargel mit cremigem Spinat-Serrano-Käse-Salat rechne die Menge der Zutaten einfach entsprechend hoch.