

## Die perfekte Osterkombi



Wie fast jeder Festtag so hat auch das Osterfest seine Klassiker. In Südtirol ist es „**Weißer Spargel mit Schinken, Bozner Soße und Kren**“. Dazu hat sich der Südtiroler Sauvignon als passender Wein bewährt – seine frische Säure und Fruchtigkeit harmonieren perfekt mit der leichten Bitternote. So gelingt es Euch:

### **Zutaten** (für 2 Personen)

10 weißer Spargel  
1 TL Butter  
1 Prise Zucker  
2 EL Weißwein  
Salz

### **Bozner Soße**

2 Eier  
2 TL Senf  
Salz  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
2 EL heißes Wasser  
150 ml Öl  
3 TL Weißweinessig  
2 EL Schnittlauch

### **Weiteres**

2 EL Parmesan, gerieben  
50 g zerlassene Butter  
4 Scheiben gekochter Schinken  
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

## Zubereitung

- Spargel vom Kopf weg mit einem Schäler sorgfältig rundum schälen.
- Mit einem Messer die holzigen, angetrockneten Enden abschneiden.
- Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, Butter, Zucker, Weißwein und Salz begeben, Spargel hineinlegen und zugedeckt etwa 12 Minuten kochen lassen.

## Bozner Soße

- Eier 7 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken, schälen und Eigelb vom Eiweiß trennen.
- In einer Schüssel Eigelb mit Senf, Salz, Pfeffer und heißem Wasser gut verrühren. Dann Öl langsam, aber kräftig einrühren.
- Mit Weißweinessig würzen, Schnittlauch sowie fein gehacktes Eiweiß untermengen.

## Fertigstellung

- Den Spargel mit geriebenem Parmesan bestreuen, mit zerlassener Butter beträufeln und mit Bozner Soße, gekochtem Schinken, Schnittlauch und Kräuteröl garnieren und servieren. **Einen guten Appetit und frohe Ostern wünscht unser Küchen-Dream-Team Reinhold & Rosa.**