

## Rezept für 4 Personen



## ZUBEREITUNG

### Zutaten Rollschinkli

- 1 Rollschinkli (ca. 1,5 kg)
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner, Salz
- 2 Knoblauchzehen, halbiert
- 1 Zwiebel, geschält, geviertelt
- 2 dl Apfelsaft
- 2 EL Honig, flüssig
- 1 EL Dijon-Senf
- 2 EL süsse Sojasauce

### Zutaten Radieschen-Vinaigrette

- 20 Stangen Spargel
- 1 EL Butter
- 4–5 Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Handvoll Petersilie, glatt
- 2 Schalotten
- 3 EL Apfelessig
- 3 EL Spargelsud
- 6 EL Schweizer Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Zucker

### Zutaten Wasabi-Kartoffelstampf

- 800 g Kartoffeln, geschält
- 2 dl Milch
- 40 g Butter
- 2 TL Wasabipaste, Salz

### Zubereitung Rollschinkli

Schinkli mit den Gewürzen, Knoblauch und Zwiebeln ca. 1½ Stunden bei kleiner Flamme in Salzwasser weichkochen. Dann das Schinkli auf ein Backblech geben, die Fettschicht kreuzweise (2–3 cm Abstand) ca. 1 cm tief einschneiden. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für die Marinade die restlichen Zutaten in eine Pfanne geben und sirupartig einköcheln. Schinken mit der Hälfte der Marinade bestreichen und im vorgeheizten Ofen je nach Grösse 20–30 Minuten backen, von Zeit zu Zeit mit der restlichen Marinade bestreichen.

### Zubereitung Radieschen-Vinaigrette

Spargel schälen und die Enden circa 1 cm abschneiden. Spargel in Salzwasser mit Butter, Salz und einer Prise Zucker bissfest kochen. Für die Vinaigrette die Radieschen in feine Streifen schneiden und mit der grobgehackten Kresse mischen. Schalotten schälen und fein würfeln. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden. Radieschen, Schnittlauch und Petersilie zusammen in eine Schüssel geben. Rapsöl, Spargelsud, Essig, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker zugeben, das Ganze zu einer Vinaigrette verrühren und über den Spargel geben.

### Zubereitung Wasabi-Kartoffelstampf

Kartoffeln in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser 20–25 Minuten weich kochen. Milch und Butter in einem kleinen Topf erwärmen und Wasabi unterrühren. Kartoffeln abgiessen, die Milch-Butter-Wasabi-Mischung zufügen und alles zusammen zerstampfen. Eventuell mit Salz abschmecken.