Spargel in der Mandelkruste

Zutaten für 4 Personen:
1/2kg weißer Spargel
250g gehobelte Mandeln
3 Eier
Mehl
Salz
Öl, eventuell Schweineschmalz
2 frische Feigen
200g Prosciutto (San Daniele)

Zubereitung:
Spargel in Salzwasser blanchieren. In Mehl und leicht gesalzenem Ei wenden, dass Ion den Mandelsplittern wälzen. In heißem Öl (oder Öl-Schmalz-Gemisch) schwimmend herausbacken. Auf Küchenrolle abtropfen lassen. Mit ausgeschnittenen Feigen und dem Rohschinken garnieren