



Vorspeise oder Hauptgang

Spargelrollen gebacken

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 kg Spargel, weiss
Salz
1 Prise Zucker
1 TL Butter
300 gr gekochten Schinken, in Scheiben geschnitten
100 gr Parmesankäse, frisch gerieben
Butterflöckchen
1 Bund Petersilie, gehackt

Für die Sauce:

40 gr Butter
1 EL Mehl
ca. 1/2 lt Spargelsud
2 Stück Eier (die Eigelbe davon)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

Zubereitung:

Backofen Den Backofen auf 220 Grad vorheizen
Spargel Die Spargeln schälen und zusammenbinden.
Kasserolle; Wasser In einer grossen Kasserolle Wasser kochen, Salz, Butter und Zucker hinzufügen und den Spargelbund während 10 Minuten vorkochen. Spargeln entnehmen, abtropfen lassen, Spargelsud auf die Seite stellen.

Zubereitung Sauce:

Kasserolle, Butter, Mehl, Spargelsud In einer Kasserolle die Butter schmelzen und das Mehl hinzufügen und hell anschwitzen. Den heissen Spargelsud hinzugeben bis eine sämige Sauce entsteht. 10 Minuten leise köcheln lassen. Danach die Kasserolle vom Feuer nehmen und die Sauce etwas erkalten lassen. (Damit die Eigelbe beim Zugeben nicht gerinnen).

Eigelbe Die Eigelbe unter die etwas erkaltete Sauce rühren.

Gratinform Eine flache Gratinform ausbuttern

Schinken, Spargeln Die Spargeln in die Schinkentranthen einrollen und eng nebeneinander in die Gratinform geben.

Sauce Die Sauce gleichmässig über die Schinken/Spargelrollen giessen, mit dem Parmesan bestreuen und mit Butterflöckli belegen. Auf oberster Rille im vorgeheizten Backofen während 15-20 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.