



Vorspeise oder Hauptgang

Spargeln überbacken

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

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

1,5 kg	Grüne Spargeln	Zutaten für die Sauce:	
	Salz	2-3	Schalotten
1 Prise	Zucker	1 TL	Butter
2 EL	Zitronensaft	1/2 dl	Weisswein (trocken)
1 EL	Butter (für die Gratinform)	2 EL	Körnigen Senf (aus dem Glas)
1 EL	Butter (Andünsten der Zwiebeln)	1 EL	Milden Senf
		1 TL	Maizena
		2 dl	Rahm (oder Halbrahm)
		100 gr	Parmesan gerieben
			Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Spargeln

Die Spargeln waschen, Enden etwas kürzen, nicht schälen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

In grosser Pfanne ca. 1,5 lt Salzwasser zum Kochen bringen, den Zucker und den Zitronensaft begeben.

Die Spargeln ca. 10 Minuten knackig kochen und danach gut abtropfen lassen und in eine grosse – mit Butter angefettete – Gratinform legen.

Zubereitung Gratinsauce:

Schalotten

Senf

Maizena

Salz und Pfeffer

Die Schalotten schälen, fein hacken. In der Butter kurz andämpfen, mit dem Weisswein ablöschen. Den Senf beigegeben alles gut verrühren. Das Maizena mit etwas Weisswein (oder Wasser) verrühren zur Sauce geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Parmesan (die 1. Hälfte)

Die Pfanne vom Herd ziehen und die Hälfte des Parmesan-Käses unter Rühren in der Sauce schmelzen lassen.

Parmesan (die 2. Hälfte)

Die Sauce über die Spargeln giessen, dann den restlichen Reibkäse darüberstreuen. Die Spargeln in den Ofen schieben und wähen 15 Minuten überbacken.