

Kochen

Caroline Autenrieth

Montag, 20.04.2020

Gratinierter Spargel im Schinkenmantel

Für 4 Personen

Zutaten:

Für den Spargel

1 kg Spargel (weiß oder grün)
etwas Salz
1 Prise Zucker
2 EL Butter
600 g Kartoffeln (nach Belieben neue Bio-Kartoffeln)
8 Scheiben Kochschinken
0,5 Bund Petersilie oder Kerbel

Für die Béchamel-Soße

1 Schalotte
120 g mittelalter Gouda
40 g Butter
25 g Mehl
150 ml Milch
100 g Sahne
175 ml Spargel-Fond (vom Dünsten des Spargels)
etwas Pfeffer aus der Mühle
etwas frisch geriebene Muskatnuss
etwas Salz
1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Spargel waschen, abtropfen lassen und schälen. Die eventuell angetrockneten Enden abschneiden.
2. Etwa 250 ml Wasser, etwas Salz, Zucker und 1 TL Butter in einem weiten Topf zugedeckt aufkochen. Den Spargel zugeben und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 10–12 Minuten mit noch leichtem Biss dünsten (je nach Dicke der Stangen).
3. Währenddessen Kartoffeln schälen, bzw. gründlich waschen, bürsten und abtropfen lassen. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
4. Spargel aus dem Fond heben und abtropfen lassen. Den Dünstfond ggf. noch etwas einkochen, in einen Messbecher gießen und etwa 175 ml abmessen. Zum Abkühlen beiseite stellen.
5. Inzwischen für die Béchamelsoße die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Käse reiben. Butter in einem Topf schmelzen. Schalotte darin glasig andünsten. Das Mehl einstreuen und unter Rühren hell anschwitzen. Unter weiterem Rühren mit Milch, Sahne und dem abgemessenen Spargelfond ablöschen. Aufkochen und etwa 1 Minute köcheln lassen.

6. Etwa 70 g Käse unter die Soße rühren und schmelzen lassen.

Die Soße mit Pfeffer, Muskat, Salz und Zitronensaft abschmecken.

7. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft: 180 °C).

Die Schinkenscheiben auf einer Arbeitsfläche verteilen, Spargel in Päckchen darauf setzen und einwickeln. Die Spargelpäckchen in eine flache Auflaufform setzen.

Die Béchamel-Soße beträufeln und mit dem restlichen Käse bestreuen.

8. Die Spargelpäckchen unter dem heißen Backofengrill etwa 10-15 Minuten zartbraun gratinieren.

9. Inzwischen die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen. Petersilie oder Kerbel abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Kräuterblättchen hacken.

Mit der übrigen Butter zu den Kartoffeln geben und alles durchschwenken.

10. Kräuter-Kartoffeln, Spargelpäckchen und Soße anrichten.

Tipp: Noch intensiver im Aroma werden Fond und Spargel, wenn zunächst aus den gewaschenen Schalen ein Fond gekocht wird. Dafür die Schalen knapp mit Wasser bedeckt in einen Topf geben. Je 1 Prise Salz und Zucker und nach Belieben 1 kleines Stück unbehandelte Zitronenschale zugeben. Alles aufkochen und etwa 15 Minuten sacht köcheln ziehen lassen. Den Fond durch ein feines Sieb passieren. Den Fond zum Garen des Spargels und anschließend für die Zubereitung der Soße oder einer Suppe weiter verwenden. Er lässt sich ohne Qualitätsverlust auch etwa 2 Wochen einfrieren.