

Spargel-Gratin

Für zwei Personen

Für den Spargel:

8 Stangen grüner Spargel	100 g Parmesan	Rapsöl
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für die Sauce:

2 Schalotten	2 EL grober Senf	2 Eier
100 ml Gemüsefond	Balsamicoessig	Rapsöl

Für den Spargel:

Die Spargel-Enden schälen.

Spargel in heißem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, in einer Pfanne mit Öl anbraten, salzen und pfeffern und in eine Auflaufform geben. Parmesan darüber reiben und Spargel in der Form in den Ofen bei Grillfunktion geben.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, kleinhacken und in einer Pfanne in Öl anbraten.

Fond in einem Topf erhitzen und die Schalotten damit ablöschen.

Balsamicoessig und grobem Senf einrühren. Flüssigkeit simmern lassen.

Eier trennen und die Eigelbe ganz schnell mit Hilfe eines Schneebesens unterrühren.

Gemüseabschnitte nie wegwerfen. Man kann diese wunderbar für eine selbstgemachte Gemüsebrühe oder Suppenansätze nutzen.

Spargel aus dem Ofen nehmen und die Sauce darüber verteilen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 13. April 2022