

Spargel unter der Haube

Zutaten

1 kg Spargel
Salz
1 TL Zucker
4 EL Butter
2 EL Mehl
100 ml Sahne
120 g gek. Schinken
3 Eier
weißer Pfeffer
Zitronensaft
etwas Weißwein

Zubereitung

Den Spargel schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden. In etwa 1 L Wasser mit Salz, Zucker und 1 EL Butter bissfest garen, herausnehmen und den Sud beiseite stellen.

Die übrige Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Mit 300 ml Spargelsud ablöschen und die Sahne angießen. Etwas abkühlen lassen.

Den Spargel in eine Auflaufform geben, den gewürfelten Schinken darauf verteilen. Eier trennen und Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb unter die Sauce rühren und mit Salz, Pfeffer, Zitrone, 1 Prise Zucker und Weißwein kräftig würzen. Den Eischnee unterheben und die Soufflé-Masse über dem Spargel verteilen.

Backzeit (mittlere Schiene); ca. 25 Min. bei 180°C
Guten Appetit



SPARGELHOF
Bolhuis

Quebbem 15, 22889 Tangstedt-Kringel
Tel: 04109/252930