

Überbackener Spargel

Ein Rezept von Patrick Friedrich, Gasthaus Figl.



Überbackener Spargel © Niederösterreichische Wirtshauskultur

Infos

Sommergericht

 00:50 h  Leicht

Zubereitung

Spargel

- Grünen und weißen Spargel schälen. Beim weißen Spargel zusätzlich das holzige Ende abschneiden.

Zutaten

Überbackener Spargel

- 6–8 Stangen weißer und grüner Spargel gemischt
- 8 Scheiben Beinschinken

- Einen Topf mit reichlich Wasser vorbereiten und etwas Butter, den Saft einer halben Zitrone, die Hälfte einer altbackenen Semmel sowie eine Prise Salz und Zucker dazugeben.
- Sobald das Spargelwasser kocht zuerst den weißen Spargel für ca. 3 bis 4 Minuten vorkochen – sodass er schön knackig ist.
- Dann mit Eiswasser abschrecken. Erst danach kommt der grüne Spargel ins kochende Wasser.
- Die Spargelsorten werden getrennt gekocht, um zu vermeiden, dass der grüne Spargel Farbe abgibt und den weißen einfärbt.
- Jeweils 3 bis 4 Stangen des vorgegarten Spargels werden anschließend mit Beinschinken umwickelt und kommen in eine Backform.

Bechamelsauce

- Die Butter in einem kleinen Topf zergehen lassen, mit Mehl stäuben und gut verrühren.
- Mit Weißwein ablöschen und kurz einköcheln lassen.
- Es kommen etwas Kochwasser, Schlagobers, Milch und die Gewürze (Salz, Pfeffer, Muskatnuss) sowie ein Lorbeerblatt hinzu.
- Dann lassen wir die Sauce nochmal aufkochen. Sollte die Bechamel zu dick sein, mit etwas Kochwasser verdünnen.
- Die fertige Bechamelsauce über den Spargel gießen und ordentlich Bergkäse darüber reiben.
- Zum Gratinieren kommt der Spargel abschließend für ca. 20 Minuten bei 160° Grad ins Backrohr.

Gartenkräuter-Erdäpfel

- Die Erdäpfel schälen, vierteln, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken.
- Sobald die Erdäpfel noch etwas Biss haben abseihen, aber noch ein wenig Restwasser im Topf lassen.
- Mit Butter und Gartenkräutern – wie Estragon, Kerbel, Pimpernelle, Blutampfer, Fenchel, Dill und Basilikum – verfeinern.

- 80 g Bergkäse
- 30 g Butter
- 1/2 Zitrone
- 1/2 altbackene Semmel

Bechamel

- 50 g Butter
- 30 g Mehl (griffig)
- 1/8 l Weißwein
- 200 ml Kochwasser vom Spargel durch ein Sieb passiert
- 150 ml Schlagobers
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Muskatnuss

Gartenkräuter-Erdäpfel

- 8–10 Erdäpfel (speckig)
- 30 g Butter
- Salz
- Gartenkräuter (Estragon, Kerbel, Pimpernelle, Blutampfer, Fenchel, Dill, Basilikum)

Zutaten für 4 Portionen

- Sehr gut passen übrigens auch klassische Salz- oder Petersilerdäpfel.

Eine Videoanleitung zum Rezept finden Sie hier.

Profi-Tipp

Ein Tipp von Patrick Friedrich: Für das Gelingen der Bechamelsauce die Butter auf mittlerer Flamme so lange erhitzen, bis sie kaum noch Blasen schlägt (geklärt ist). Nun das Mehl einstreuen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse noch etwas schwitzen lassen, damit das Mehl noch quellen kann, aber nicht bräunen. Danach die weiteren Zutaten in dünnem Strahl nach und nach dazugeben und dabei die ganze Zeit gut rühren.