

Spargel mit Käse-Schinken-Sauce



Zutaten (4 Personen):

2 kg weißer Spargel
200 g Schwarzwälder Schinken
150 g Gouda (am Stück)
2 Eigelb
40 g Butter
400 ml Sahne
Muskatnuss (gerieben)
20 g Schnittlauch (in Röllchen)
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Spargel schälen und die holzigen Stellen abschneiden. Spargel in eine Fettpfanne legen und mit 1 1/2 TL Salz bestreuen. Den Spargel mit kochendem Wasser begießen bis die Fettpfanne bis knapp unter den Rand gefüllt ist. Danach die Fettpfanne mit Alufolie umschließen und für 30-40 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Unterdessen den Schinken in Streifen schneiden und den Gouda reiben. Die Eigelbe verquirlen die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Schinkenstreifen in die Pfanne geben, andünsten, mit Sahne ablöschen und aufkochen. Den geriebenen Käse zugeben und unter Rühren in der Sauce auflösen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Sobald die Sauce abgekühlt ist, die Eigelbe unterrühren.

Die Fettpfanne aus dem Backofen nehmen. Den Spargel aus dem Sud heben und gut abtropfen lassen. Den Spargel auf Tellern anrichten und mit Sauce sowie Schnittlauchröllchen garniert servieren.

Nährwertangaben: 768 kcal p.P, 14 g KH p.P.