

Spargelgratin



Zutaten

Für 4 Personen

1 kg Spargel weiss, oder grün
250 g Champignons
150 g Schinken dünn geschnitten
2 Stück Schalotten
2 Stück Knoblauchzehen
1 Esslöffel Butter
150 g Crème fraîche
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle
1 Bund Schnittlauch
50 g Parmesan gerieben, oder Sbrinz

Weisse Spargeln grosszügig schälen und das hintere Drittel abschneiden. Verwendet man grüne Spargeln, nur die Enden grosszügig kürzen und je nach Frische eventuell den hinteren Teil der Stangen schälen. In einem Siebeinsatz über Dampf oder in wenig kochendem Salzwasser knapp weich garen. Gut abtropfen lassen und in eine ausgebutterte Gratinform geben.

Während die Spargeln kochen, die Champignons rüsten und in dünne Scheiben schneiden. Die Schinkenscheiben in kleine Vierecke schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin hellgelb dünsten. Die Hitze höher stellen, die Champignons beifügen und 3-4 Minuten mitdünsten; entsteht Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Dann Crème fraîche und Rahm verrühren und zu den Champignons geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles noch 2 Minuten kochen lassen. Vom Feuer nehmen und den Schinken untermischen. Den Schnittlauch mit einer Schere dazuschneiden.

Die Sauce über die Spargeln verteilen und dick mit dem Käse bestreuen.

Den Spargelgratin im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten überbacken.