



Kochrezepte vom BELLER HOF

Spargel mit

Schinken-Soufflé-Haube

Zutaten:

1 kg Beller Spargel, Salz, 1 TL Zucker, 4 EL Butter, 2 EL Mehl, 100ml Sahne,
120g gekochter Schinken, 3 Eier, frisch gemahlener weißer Pfeffer,
Zitronensaft nach Belieben, 1 Schuss Weißwein

Zubereitung:

Den Beller Spargel abbrausen, von oben nach unten schälen, Enden abschneiden und in 5cm lange Stücke schneiden. In einem großen Topf etwa 1 Liter Wasser mit Salz, Zucker und 1 Esslöffel Butter zum Kochen bringen. Den Spargel darin je nach Dicke 15-20 Minuten bissfest garen, herausnehmen und den Sud beiseitestellen.

Die übrige Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin anschwitzen.

Mit etwa 300 ml Spargelsud ablöschen. Die Sahne angießen und die Sauce mit dem Schneebesen glattrühren. Etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Schinken in Streifen oder Würfel schneiden. Die Eier trennen und die Eiweiße zu Schnee schlagen. Eigelbe unter die Sauce rühren und mit Salz, Pfeffer, Zitrone, 1Prise Zucker und Weißwein kräftig würzen. Den Schinken in die Sauce einrühren. Den Eischnee unterheben. Den Spargel in eine Auflaufform geben und die Soufflé Masse darauf verteilen. In den vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) schieben und etwa 25 Minuten backen; danach sollte die Oberfläche des Soufflés goldbraun sein.

Dazu passen gut kleine neue Butterkartoffeln und ein grüner Salat.

Guten Appetit!