

Gratinierter weißer Spargel

MIT PARMASCHINKEN UND KIRSCHTOMATEN



Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Parmaschinken (60 g)
1 kg weißer Spargel
1 TL Zucker
1 TL Salz
1 Stück Bio-Orangenschale, ca. 8 cm lang
1 Bund frischer Schnittlauch
Für die Sauce:
80 g Butter
60 g Parmesan, frisch gerieben
Für die Tomaten:
250 g Kirschtomaten
1 EL Olivenöl
2 Prisen Zucker
Meersalz, z. B. Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Von Lacroix benötigen Sie:

1 x Spargel-Paste (40 g)
2 Päckchen Sauce à la Hollandaise (à 150 ml)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Vier kleine flache Backformen mit je 1 Scheibe Parmaschinken auslegen, in den Backofen schieben und den Schinken ca. 10 Min. knusprig backen. Die Körbchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Den Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. 1 l Wasser in einem breiten Topf aufkochen lassen, Spargel-Paste mit einem Schneebesen einrühren und mit Zucker, Salz und Orangenschale würzen. Die Spargelstangen in den kochenden Spargelsud legen, 3 Min. kochen lassen, abdecken, Herd ausstellen und den Spargel in ca. 9 Min. bissfest garen.

Inzwischen die Sauce Hollandaise in einem kleinen Topf erhitzen, Butter in kleinen Flocken mit 40 g Parmesan mit dem Schneebesen einrühren, den Backofen auf Grillfunktion stellen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Kirschtomaten hineinlegen, mit

Zucker bestreuen und 2 Min. bei mittlerer Hitze braten. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Sauce Hollandaise mit 2 EL Spargelsud verrühren.

Die Spargelstangen auf 4 Teller geben, mit je ein paar Esslöffeln Sauce Hollandaise begießen, mit restlichem Parmesan bestreuen und nacheinander im Ofen ca. 3 Min. goldbraun überbacken. Die Teller aus dem Ofen nehmen. Den Spargel mit Schnittlauch bestreuen, die Kirschtomaten im Parmaschinkenkorbchen anrichten und mit Salzkartoffeln und restlicher Sauce servieren.