



# Schinken-Spargel-Gratin

Ein köstlicher leichter Auflauf zur Spargelzeit

4 Personen

## ZUTATEN :

### SCHINKEN-SPARGEL-GRATIN :

- 8 Stangen dicker, weißer Spargel
- 8 Scheiben frischer Metzger-Kochschinken
- 1 EL Butter
- 1 TL Salz (gehäuft)
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 750 g Kartoffeln (geschält und in Scheiben geschnitten)
- 1 Bund Schnittlauch

### BÉCHAMELSAUCE :

- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter
- 200 ml Spargelsud
- 200 ml Milch
- 100 ml Sahne
- Salz
- Muskatnuss

### DES WEITEREN :

- 50 g Maasdamer (gerieben)
- 30 g Parmesan (gerieben)
- sowie Butter zum fetten der Auflaufform

**1** Den Spargel in einem Liter Wasser mit Salz, Zucker dem Zitronensaft und Butter etwa 12 Minuten mit noch leichtem Biss kochen.

**2** Parallel dazu die vorbereiteten Kartoffelscheiben in Salzwasser gleichfalls etwa ebenso lang garen. Kartoffelwasser abgießen und die Scheiben abdämpfen.

**3** Die fertig gegarten Spargel in den Kochschinken einrolle. Diese wie auch die Kartoffelscheiben zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

**4** Nun für das Gratin die Béchamel zubereiten: Dazu in einem Kochtopf die Butter auslassen und das Mehl einstreuen und unter rühren hell (etwa 5 Minuten) bei milder Hitze anschwitzen. Nach und nach Spargelsud unterrühren, (dabei aufpassen, damit sich keine Klümpchen bilden), mit Milch und Sahne auffüllen und leise 15 Minuten (öfter umrühren!) köcheln, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

**5** Eine entsprechende Auflaufform ausbuttern und die vorgegarten Kartoffelscheiben damit auslegen. Darüber reichlich Schnittlauch gleichmäßig verteilen. Die Schinken-Spargel-Rollen nebeneinander darauf legen und alles mit der Béchamel übergießen. Darauf die Käsemischung streuen und alles im Backofen grill gratinieren, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat. – Das Gratin mit einem frischen, fruchtigen Riesling genießen.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)