



Hochwald-Spargel

...Qualität genießen



Spargelragout auf Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

8 große Kartoffeln
600g Spargel (250ml Spargelsud)
Salz, Zucker, weißer Pfeffer, Muskat
40g Butter
30g Mehl
125ml Sahne

125ml halbtrockener Weißwein
1 EL gehackter Schnittlauch
200g gekochter Schinken
100g geriebener Gouda

Tipp: Kartoffeln am Vortag zubereiten!

Zubereitung

1. Die Kartoffeln am besten schon am Vortag kochen und pellen, danach im Kühlschrank lagern.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine große Form ausbuttern.
3. Die Kartoffeln bis auf einen 0,5 cm dicken Ran aushöhlen und in die Form setzen.
4. Nun wird der Spargel geputzt und geschält, danach in etwa 1cm dicke Stücke geschnitten und im Wasserbad mit etwas Salz und Zucker bissfest kochen. Zum Schluss auf Kuchenkrepp abtropfen lassen.
5. Die Butter zerlassen, Mehl mit dem Schneebesen einrühren, kurz anschwitzen und mit dem Spargelsud ablöschen. Wein und Sahne unterrühren und die Sauce 8-10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zuletzt den Schnittlauch hinzufügen.
6. Den Schinken in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Spargelstücken unter die Sauce heben. Das Ragout in die Kartoffeln füllen und mit Käse bestreuen.
7. Im vorgeheizten Backofen auf der 2.Schiene von unten 20-30 Minuten überbacken.

