

Überbackene Spargel-Schinken-Rollen

Zutaten:

1 kg Spargel
Salz, eine Prise Zucker
1 TL Butter

Für die Soße:

40g Butter
1 EL Mehl
1/4 l Spargelsud
1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat

Außerdem:

300g gekochter Schinken in dicken Scheiben
Fett für die Form
50g geriebener Käse
Butterflöckchen
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Geschälten Spargel in kochendes Salzwasser mit Zucker und Butter geben und 10 Minuten vorkochen. Im Sieb ablaufen lassen und den Sud auffangen. Für die Soße die Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin hell anschwitzen und den heißen Spargelsud unter Rühren angießen, 5 Minuten kochen. Den Topf vom Herd nehmen. Soße mit Eigelb legieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel auf den Schinkenscheiben verteilen, aufrollen und in eine gefettete, ofenfeste Form legen. Die Soße darauf geben, mit dem Käse bestreuen und Butterflöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C (Gas: Stufe 4) ca. 20 Minuten überbacken. Die Rolle mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Dazu kann dann kurz aufgebackenes Stangenweißbrot und Weißwein serviert werden.

Spargelhof Hußmann