Spargel mit Schinken und Käse

Gehaltvolles Rezept für Feinschmecker: Die königlichen Gemüse Spargel mit Schinken und Käse verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

800 g	Spargel
1 Messerspitze	Zucker
1 Prise	Salz
1 Schuss	Apfelessig
1 EL	Butter
1 Stk.	Eidotter
250 ml	Schlagobers
150 g	Hartkäse (gerieben)
	Muskatnuss (gerieben)
	Salz und Pfeffer nach Belieben

für die Sauce

200 g	Schinken
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Für den **Spargel mit Schinken und Käse** den weißen Spargel penibel schälen, holzige Enden abschneiden und im kochenden Wasser mit Salz, Essig und Zucker für 15 bis 18 Minuten garen. Spargel herausnehmen, gut abtropfen und warmstellen.

2. Schinken in feine Streifen schneiden. Mit Butter in einer Pfanne kaum Farbe nehmen lassen, dann Schlagobers aufgiessen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken. Nach dem Aufkochen die Pfanne vom Herd nehmen, das Eigelb vom Eiweiss trennen und mit dem Eidotter die Soße mit einem Schneebesen abbinden.

3. Den Reibekäse dazugeben und die Pfanne auf die noch heisse Herdplatte stellen und schmelzen lassen.

4. Spargel auf eine lange Servierplatte legen und mit der Schinken-Käse Soße übergiessen.

Tipp

Festkochende Erdäpfel kurz in Butter und frischer Petersilie schwenken und als schmackhafte Beilage zum Spargel servieren.