

Spargel im Spinatmantel

6 Portionen, Zubereitung ca. 60 min.

1 kg junger Spinat
Salz
1,5 kg weißer Spargel
1 TL Zucker
50 g Butter
150 g geriebener Schweizer Käse
100 g geriebener Parmesan
2 Eigelb
5 EL Schlagobers
Pfeffer, Muskatnuss

Den Spinat gründlich waschen, reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Spinat darin portionsweise blanchieren. In einem Sieb gut abtropfen lassen.

Den Spargel abspülen, Enden abschneiden und gründlich schälen. In reichlich kochendem Wasser mit Salz, Zucker und 10 g Butter bißfest garen.

Die beiden Käsesorten mit den Eigelben und Obers verrühren und würzig mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine große feuerfeste Form mit 10 g Butter ausstreichen und mit der Hälfte des Blattspinats auslegen. 1/3 der Käsecreme daraufstreichen und die Hälfte der gut abgetropften Spargelstangen darauf verteilen. Mit einem weiteren Drittel der Käsemasse bestreichen. Die 2. Hälfte Spinat und darauf die restliche Käsemasse verteilen. Die übrige Butter in kl. Flöckchen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Rohr bei 220 °C auf der mittleren Schiene ca. 10 min. überbacken, dann wenn möglich den Grill zuschalten und auf der obersten Schiene noch 2-3 min. gratinieren.

Gutes Gelingen!