



Grüne und weisse Spargeln in Raclettewickel mit Parmesanauflauf

Quelle: Roland Kilian, Restaurant Bözingenberg

Zutaten:

4 weisse und 4 grüne Spargeln
Meersalz, Zucker, 2 EL Butter (für Spargelwasser)
4 Scheiben Raclettekäse
4 EL Butter

AUMAIT
LADE

Für Parmesan-Auflauf:

2 dl Milch
1 dl Rahm
2 Eier
20 g Mehl
4 Bärlauchblätter
Muskat, Salz, schwarzer Pfeffer
Blütenblätter (Rosmarin, Bärlauch etc.)

Zubereitung:

- Spargeln waschen, schälen und in Salz-Zucker-Butterwasser wie gewohnt bissfest kochen (ca. 8 Min.). Spargeln warm halten und vor dem Weiterverwenden bzw. Anrichten gut trocknen.
- Für den Parmesan-Auflauf alle Zutaten miteinander mixen, in bebutterte Förmchen abfüllen und im Steamer bei 90 Grad dämpfen. Alternative zum Steamer: Förmchen in ein heisses Wasserbad stellen (dabei sollten die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen) und im Ofen bei 150 Grad pochieren (50 Min.).
- 4 EL Butter in einem Pfännchen schmelzen.
- Die Raclettescheiben in einer heissen beschichteten Bratpfanne ohne Öl leicht braten. Oder Raclettescheiben auf einem Backblech unter dem Grill braten. Je 1 Grünspargel darin einwickeln und sofort anrichten.
- **Anrichten:** Auflauf aus den Förmchen stürzen und auf warmen Tellern anrichten. Weisse Spargeln danebenlegen und mit flüssiger Butter bestreichen. Die Grünspargelwickel quer über die weissen Spargeln legen. Parmesan-Auflauf mit Blütenblättern garnieren.

LEVEL mittel / **PERSONEN** 4 / **ZEITBEDARF** 60 Min. / **VEGI**