



## R e z e p t

# Überbackener Spargel mit Sauce Mornay

### Zutaten für 4 Personen

- 1 kg weißer Spargel

### Für die Sauce Mornay

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 300 ml Milch
- 200 ml Spargel-Kochsud
- 50 ml Sahne
- 50 g junger Gruyère, gerieben
- 2 Eigelbe

### Außerdem

- 50 g junger Parmesan
- 100 g junger Gruyère
- 50 g Semmelbrösel
- Butter, Milch, Salz, Pfeffer

### Zubereitung

- Den geschälten Spargel in 350 ml Wasser, etwas Butter, einer Prise Zucker, Salz und etwas Zitronensaft im geschlossenen Topf 5 Minuten nur ziemlich bissfest dünsten. Kochflüssigkeit auffangen. Spargel abkühlen lassen.
- Für die Sauce die Butter bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen, Mehl einrühren und portionsweise rührend die Milch und 200 ml vom Spargel-Kochsud dazugeben, bis eine glatte, dickflüssige Sauce entstanden ist.
- Pfeffern, salzen und den Käse darin schmelzen lassen, dann 5 Minuten offen köcheln. Zum Schluss die mit der Sahne verquirlten Eigelbe unterziehen. Nicht mehr kochen lassen.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine flache Auflaufform mit der Hälfte der Sauce ausgießen. Die abgetropften Spargelstangen einlegen, mit dem Rest der Sauce übergießen.
- Parmesan, Gruyère und Semmelbrösel vermischen, über den Spargel streuen und 20 Minuten goldgelb überbacken.

„Alles in Butter“ vom 11. Mai 2024

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand