



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Crepes mit Kaviarhäufchen auf saurer Sahne mit Tomatensalat

😊😊😊

## Spargelgratin mit Beinschinkenwürfeli und Beilagen

😊😊😊

## Limettencreme mit Früchten und Bisquits

Zutaten:

Zubereitung:

### Spargelgratin mit Beinschinkenwürfeli und Beilagen

|            |                  |                |
|------------|------------------|----------------|
| 800 g      | Spargel          | weiss          |
| 0.5 L      | Wasser           |                |
| 1 TL       | Salz             |                |
| 2 Stk      | Zitronenscheiben |                |
| 2 Zweig    | Petersilie       |                |
| 30 g       | Butter           |                |
| 30 g       | Mehl             |                |
| 1.8 dl     | Sahne            |                |
| 0.25 TL    | Pfeffer          | weiss          |
| 4 Spritzer | Worchestersauce  |                |
| 1 Msp      | Muscatnuss       | gerieben       |
| einige     | Butterflöckchen  |                |
| 200 g      | Beinschinken     | 2-3 mm Würfeli |
|            | Pellkartoffeln   | klein          |

#### Spargelgratin:

Schälen wie gewohnt, Endstücke abschneiden, Spargelschalen und Endstücke mit Wasser, Salz, Zitronenscheiben und Petersilie 10 Min. kochen.- Spargelwasser mit einem Tuch oder Sieb abschütten und Brühe in gesäuberten Topf giessen und aufkochen, Spargeln in 5 cm lange Stücke schneiden und ca. 10 Min. garen (Spitzen ev. etwas weniger lang), dann gut abtropfen lassen.- Butter bei mässiger Hitze aufschäumen lassen, Mehl hineinrühren und 2 Min. schwitzen lassen, Spargelwasser dazugeben und mit Schneebesen tüchtig rühren, Sahne beifügen und die Sauce ca. 10 Min. einkochen. Mit Pfeffer, Worchestersauce, Muscatnuss und ev. etwas Salz abschmecken.- Spargeln und die vorher knusprig gebratenen Schinkenwürfeli in Gratinform füllen, mit heisser Sauce übergiessen, Butterflöckchen darüber streuen und bei 200 Grad etwa 15 Min. überbacken lassen.

Grosse Teller nehmen und 1 Portion darauf legen und mit Petersilie-Stengel garnieren. Dazu kleine Pellkartoffeln und gedämpfte Cherrytomaten servieren.