

LCC ReiseNews Rezept-Tipp



Spargelauflauf

Zum Spargelauflauf, einem klassischen Schwarzwälder Zwischengericht, erzählt man sich eine kleine Geschichte: Ein Bischof wurde von einem Prälaten, der wegen seiner Spargelzucht bekannt war, eingeladen, sich persönlich einen Spargel zu stechen. Siehe da, einer steckte bereits sein Köpfchen aus der Erde, und der Bischof nahm das Messer, stach, der Spargel hob und hob sich – und entpuppte sich als riesiges Monstrum. Gastgeber und Bischof lachten herzlich, denn der Prälat hatte, wie er feixend zugab, beim Drechsler eigens dieses anzügliche Exemplar bilden und bemalen lassen.

Spargel hat bis heute nichts von seinem Reiz verloren. Unabhängig von gewissen Zweideutigkeiten wächst in der Schwarzwald-Region Markgräfler Land ein ganz ausgezeichneter Spargel. Der passende Wein zum Spargel reift direkt auf Weinhängen und Flachlagen neben den Spargelfeldern. Schwarzwald-Urlaub im Markgräfler Land zur Spargelsaison ist deshalb für viele Gourmets und Spargelliebhaber ein Muss, und so mancher Vermieter einer Ferienwohnung im Schwarzwald freut sich über die jährlich wiederkehrenden Stammgäste.

Zutaten Spargelauflauf

1 kg Spargel

Béchamelsauce: 2 Zwiebeln, 3 Esslöffel Speckwürfelchen, 3 Esslöffel Butter, 2 Esslöffel Mehl, ¼ Liter Spargelwasser, ¼ Liter Milch, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel Zitronensaft, 1 Esslöffel Rahm.

4 Eigelb, 4 Eiweiß, 2 Esslöffel gehackter Schwarzwälder Schinken

Zubereitung Spargelauflauf

Spargel schälen und garkochen. In vier runde Auflaufförmchen ca. 2 cm lange Spargelabschnitte als Bodenbedeckung einlegen. 20 Spargelspitzen 2 cm länger, als die Auflaufförmchen sind, abschneiden und zur Seite legen. Nun für die Soße die würfelig geschnittenen Zwiebeln und den Speck in Butter dünsten, Mehl hinzugeben, hellgelb rösten, mit dem Spargelwasser ablöschen, Milch zugießen, aufkochen lassen und abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Rahm.

Den restlichen Spargel pürieren und mit den Eigelb und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß unterziehen. In jedes Förmchen 5 der Spargelspitzen aufrecht an den Rand stellen, so dass die Spitzen ca. 2 cm überstehen. Dann die Auflaufmasse bündig einfüllen. Im Ofen aufgehen und leicht bräunen und etwas gehackten Schwarzwälder Schinken vor dem Servieren darüber streuen.

Quelle: <https://www.schwarzwald-netz.com/168/Schwarzwald-Kueche/Schwarzwald-Rezepte/Rezept-Spargelauflauf.html>