



## Kochabend 30. Mai 2005

Blattsalat

Spargel-Gratin

Himbeerglace mit Krokantpastetli

### Blattsalat

Salat rüsten und waschen

### Salatsauce

2 EL	Olivenöl	
2 EL	Balsamico-Essig rot oder weiss	
1 EL	Wasser	
2 KL	Salatgewürz	
	etwas Zucker	alle Zutaten mischen

### Spargel-Gratin

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Gratinieren: ca. 40 Min.

für eine weite ofenfeste Form von ca. 3 Litern, gefettet  
für 4 Personen

### Bechamelsauce

25 g	Butter oder Margarine
2 EL	Mehl
4 dl	Milch
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle
wenig	Muskat

Butter flüssig werden lassen. Abwechslungsweise Mehl und Milch hinzufügen und unter ständigem Rühren bei kleiner Flamme kochen lassen, bis man eine nicht zu dickflüssige Sauce erhält. Würzen.

1 kg	grüne Spargeln, unteres Drittel geschält Salzwasser siedend
------	---

Spargeln offen ca. 12 Min. knapp weich kochen, abtropfen, schräg in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. 2/3 der Spargelspitzen beiseite stellen, restliche Spargeln in die vorbereitete Form geben.

½ EL	Butter oder Margarine	in einer Pfanne warm werden lassen
1	Schalotte, fein gehackt	andämpfen
100 g	Rohschinken, in feinen Streifen	
3 EL	Petersilie gehackt	ca. 3 Min. mitdämpfen alles zu den Spargeln geben.
500g	Frühkartoffeln, in ca. 3 mm dicken Scheiben	beigeben, sorgfältig mischen
½ TL	Salz	
wenig	Paprika	würzen, Spargelspitzen darauf verteilen, Sauce darüber giessen, Form mit Alufolie bedecken

### **Gratinieren:**

20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Folie entfernen, ca. 20 Min. fertig gratinieren. Gesamtgratinierzeit: ca. 40 Min.

**Lässt sich vorbereiten:** Spargel-Gratin ½ Tag im Voraus ofenfertig zubereiten, zugedeckt kühl stellen, Gratin in den kalten Ofen schieben, die Gratinierzeit verlängert sich um ca. 10 Min.

## **Himbeerglace im Krokantpastetli**

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
für 4 Personen

12	Mini-Pastetli
1	Eiweiss, verklopft
2 EL	Zucker
3 EL	Mandelblättchen, fein gehackt

Pastetli innen und aussen mit Eiweiss bestreichen, mit dem Zucker und den Mandelblättchen bestreuen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.

### **Aufbacken:**

ca. 5 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auskühlen

### **Füllung**

170 g	<b>tiefgekühlte Himbeeren,</b> 12 kleine Beeren beiseite gestellt, ca. 15 Min. angetaut
1 ½ EL	Zucker
1 dl	Rahm

Himbeeren mit dem Zucker und dem Rahm mit dem Mixstab fein pürieren, bis ein cremiges Glace entsteht. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 12 mm Ø) geben, Pastetli füllen. Mit den beiseite gestellten Himbeeren verzieren, sofort servieren.

Ä Guätä wünscht dr Horst