



Weiß - grünes Spargelragout mit Morcheln und „Schinken Royal“

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas “ nicht ganz Alltägliches“ in der Spargelzeit und dabei so einfach.

Zutaten

- 300 g weißer Spargel in 2 - 3 cm große Stücke
- 300 g grüner Spargel in 2 - 3 cm große Stücke
- 30 - 40 g gleichmäßig große Morcheln, 10 min. eingeweicht
- 150 g gekochter Hinterschinken
- 1 Tütchen Fertig Hollandaise (aus dem Supermarkt)
- 4 - 5 ganze, frische Eier
- Die gleiche Menge Frischmilch
- 150 g Butter
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Das Spargelgemüse:

Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen und „al dente“ abkochen, abkühlen und schräg in 2 - 3 cm große Stücke schneiden.

Schritt3

Die eingeweichten Morcheln im Einweichwasser 3-4 min. weich köcheln lassen.

Schritt4

Die Sc. Hollandaise nach Herstellervorschrift aufkochen und die zerlassene Butter dazu geben.

Nachschmecken und den vorbereiteten Spargel und die Morcheln dazu geben, kurz halten, nachschmecken..

Schritt5

Der Schinken Royal:

Schritt6

Die ganzen Eier in einen Messbecher mit der gleichen Menge Milch geben, verschlagen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt7

Die Förmchen oder in Ermangelung auch Kaffeetassen gut ausbuttern. Den Schinken in kleine Würfel schneiden, auf die Förmchen verteilen und mit der Royal aufgießen.

Schritt8

Das hohe Backblech etwa 2 cm hoch mit Wasser füllen und die Förmchen hinein setzen..

Schritt9

Für 20 - 30 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, danach die Festigkeit prüfen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Das Spargel - Morchelgemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Schritt12

Die Förmchen oder Tassen stürzen in dem man mit einem kleinen Messer zunächst an den Seiten herum fährt.

Schritt13

Auf / an dem Gemüse anrichten und mit einigen frischen Kerbelblättchen garnieren.

Schritt14

Dazu reiche ich frische „Drillinge“ in Kräuterbutter geschwenkt und ein kühles Glas trockenen Riesling.

Schritt15

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** edler snack, einfach, farbenfroh, kleiner, saisonal, warme vorgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weiss-gruenes-spargelragout-mit-morcheln-und-schinken-royal/>