



# 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/>