



# Gratin vom weissen Spargel aus dem Wallis mit Gruyère-Spänen und Trockenfleisch



## Zubereitung Spargeln

Spargeln schälen und 4 Bündel à 11 Spargel mit einer Schnur zusammenbinden. 10 Spargeln für das Püree beiseitelegen. Je nach Grösse die Spargelbündel ca. 12 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. In Eiswasser abschrecken.

## Rezept für 4

### Zutaten Spargeln

54 weisse Spargeln

### Zutaten Spargelpüree

10 weisse Spargeln

Gemüsebouillon

Rahm

### Zutaten Garnitur

Vieux Gruyère

Trockenfleisch, hauchdünn  
geschnitten

Rucolasalat

### Zutaten Zabaglione

4 Eigelbe

1 l Wasser

### Übliche Gewürze

Salz, Pfeffer

Fleur de Sel

Vier-Pfeffer-Gewürz

Olivensöl

Essig vom weissen Spargel



### **Zubereitung Spargelpüree**

Spargelköpfe von den Stangen abtrennen. Spargelköpfe für die Garnitur beiseitelegen. Spargelstangen in kleine Stückchen schneiden. Gemüsebouillon und Rahm erhitzen, Spargelstangen begeben. Die Stangen müssen komplett vom Wasser bedeckt sein. Ca. 15 Minuten köcheln lassen, durch ein feines Spitzsieb streichen und aufmixen. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit für die gewünschte Konsistenz begeben, mit Salz, Pfeffer würzen und mit etwas Spargelessig verfeinern. In einen Spritzsack geben.

### **Zubereitung Garnitur**

Mit einem Sparschäler feine Gruyère in feine Späne hobeln. Aus dem Trockenfleisch kleine dekorative Kegel formen. Stiele vom Rucola abschneiden. Spargelköpfe in feine Scheiben schneiden.

### **Zubereitung Zabaglione**

In einem Topf bei niedriger Hitze das Eigelb mit dem Wasser kräftig aufschlagen, mit einem Spritzer Essig und einer Prise Salz abschmecken. Weiterschlagen, bis eine homogene, schaumige Masse entsteht.

### **Anrichten**

#### **Anrichten**

In einem Teller mit 15 cm Durchmesser 11 weisse Spargeln von der Mitte aus jeweils entgegengesetzt angeordnet anrichten. Auffächern, sodass sie den Teller fast komplett bedecken. Mit einer feinen Schicht Zabaglione übergießen. Unter dem Backofengrill leicht anbräunen.

### **Garnieren**

Den Tellerrand harmonisch dekorieren, mit Tupfen von Spargelpüree, Gruyère-Spänen, Trockenfleischkegeln, Rucolasalat und feinen Spargelscheiben. Wenig Olivenöl darüber geben und mit Fleur de Sel und Vier-Pfeffer-Gewürz abschmecken.