

Spargel- Cannelloni

Spargelrezept

Zutaten (für 4 Portionen)

24 Stangen weißer Spargel,
8 grüne Lasagneblätter,
8 Scheiben Kochschinken,
Salz, Zucker,
Öl zum Ausfetten der Formen,
2 Eier,
50 ml Weißwein,
100 g Butter,
1 TL Speisestärke,
1 EL Zitronensaft,
Salz, Pfeffer,
50 g frischer Parmesan, gerieben.



Zubereitung

Spargel waschen, schälen und angetrocknete oder holzige Enden abschneiden. Im Spargeltopf mit Salzwasser und einer Prise Zucker 10 Min. garen. Abkühlen lassen. Die Lasagne- Blätter in Salzwasser bissfest kochen. Kalt abschrecken. Je drei Stangen Spargel zuerst in eine Schinkenscheibe, dann in ein Lasagne- Blatt einrollen. Nebeneinander in eine gefettete Auflauf- Form legen.

Den Backofen- Grill vorheizen. Die Butter vorsichtig schmelzen.

Eier trennen. Eigelbe und Weißwein in einer Schüssel im kochenden Wasserbad cremig aufschlagen. Nach und nach die flüssige Butter unterrühren. Die Schüssel vom Herd wegnehmen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Eiweiße steif schlagen, zusammen mit der Speisestärke unter die Sauce rühren. Über die Spargel- Cannelloni gießen. Mit Parmesan bestreuen. Im Backofen goldbraun übergrillen.