

## Spargeltoast gratiniert

### Zutaten für 4 Portionen :

4 Scheiben Toastbrot ( Sandwich – Größe ),  
2 dünne Kalbsschnitzel,  
Salz, Pfeffer, Butter zum Anbraten,  
16 Stangen weißen Spargel, 2te Wahl,  
3 Liter Wasser,  
1 TL Salz,  
1 Prise Zucker,  
Saft einer Zitrone,  
1 TL Butter,



### Für die Sauce Mousseline :

3 Eigelbe,  
150 g Butter,  
2 Schalotten, kleine  
6 cl trockener Weißwein,  
4 weiße Pfefferkörner,  
1 TL Sherryessig,  
Salz,  
½ Zitrone,  
3 EL geschlagene Sahne.

### Zubereitung :

Den Spargel schälen. Dazu das Schälmesser oder den Spargelschäler 3 cm unterhalb der Spargelköpfe ansetzen und nach unten hin abschälen. Die unteren holzigen oder angetrockneten Enden wegschneiden. Die Spargelstangen in 4 Portionen teilen, mit Garn oder blanchiertem Lauchstreifen zusammenbinden und mit den Köpfen nach oben in das Gitter des Spargeltopfes stellen. Den Spargeltopf zu 1/3 mit Wasser füllen, Zitronensaft, Salz, 1 Prise Zucker und ein EL Butter zugeben. Wenn das Wasser kocht, den Spargel mit dem Gitter in den Spargeltopf stellen und bei geschlossenem Deckel 10 Min. garen.  
Die Kalbsschnitzel halbieren, salzen, pfeffern und in Butter von beiden Seiten je 2 Min. braten. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

### Sauce Mousseline :

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Pfefferkörner zerdrücken und zusammen mit den Schalotten, dem Weißwein und dem Sherryessig aufkochen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eine Rührschüssel in ein Wasserbad stellen, den Weinsud durch ein feines Sieb in die Rührschüssel passieren und die Eigelbe zugeben.

Auf dem Wasserbad cremig schlagen.

Die Rührschüssel aus dem Wasserbad nehmen und die flüssige Butter langsam einrühren. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. 3 EL geschlagene Sahne unterziehen.

**Die Toastbrote :**

Die Toastbrote im Toaster goldgelb rösten, auf jedes Toastbrot ein halbes Kalbsschnitzel legen, je 4 Spargel-Stangen darauf legen und mit Sauce Mousseline begießen.

Die Toastbrote auf ein mit Back-Alu-Folie belegtes Blech legen und auf die oberste Schiene des vorgeheizten Backofens schieben. Den Backofen – Grill zuschalten. Die Toastbrote ständig kontrollieren und herausnehmen, sobald sich auf der Oberfläche der Sauce Mousseline hellbraune Flecken zeigen.