

Croque Monsieur mit Spargel

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	70 g Sauerrahm	2 Bund gemischte Kräuter
250 g Magerquark	Salz	1 Prise Cayennepfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	2 Tomaten	12 Stangen Spargel
Zucker	80 g Gruyere	3 EL Butter
6 Scheiben Toastbrot	4 Scheiben gekochter Schinken	18 Holzspieße

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sauerrahm etwas anwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kräuter waschen, trocken schütteln, grob hacken und mit dem Quark in einem Mixer fein mixen. Zum Sauerrahm geben und mit Salz, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Die Tomaten einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, Haut abziehen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Tomatenwürfel unter den Quark heben und kalt stellen. Spargel schälen, die trockenen Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 10 Minuten garen. Anschließend auskühlen lassen und trocken tupfen. Käse fein reiben. Butter in einer Pfanne erhitzen, Toastbrotsscheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Käse bestreuen, anschmelzen lassen, dann aus der Pfanne nehmen. 2 Scheiben Toast mit je einer Scheibe Schinken belegen, Kräuterquark darauf streichen und je 3 Stangen Spargel mit einem Abstand von 2 cm darauf setzen. Je eine weitere Toastscheibe aufsetzen und den Vorgang wiederholen, nur dass nun der Spargel quer gesetzt wird. Mit der letzten Toastbrotsscheibe abdecken. Jedes der Sandwichs mit Holzspießen durchbohren, sodass sie in neun gleich große Stücke geschnitten werden können. Die Sandwichs zwischen den Spießen in Stücke schneiden und anrichten. Dazu passt Kressesalat.

Jörg Sackmann am 10. Juni 2014