

# Gebackener Spargel mit Remouladen-Soße

## Für zwei Personen

### Für den Spargel:

4 dicke St. weißen Spargel	4 dünne Sch. Bergkäse	4 dünne Sch. Kochschinken
2 Eier	1 EL Butter	200 g Pankomehl
50 g Mehl	Öl	1 Prise Zucker
1 Prise Salz		

### Für die Remouladen-Sauce:

2 Eier	100 ml Schmand	2 Gewürzgurken
$\frac{1}{2}$ EL Kapern	$\frac{1}{2}$ TL Senf	100 ml Pflanzenöl
1 EL Weißweinessig	Mehl	Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

Kresse

### Für den Spargel:

Den Spargel waschen, schälen und das untere Ende abschneiden. Einen Topf mit Wasser aufstellen. Butter, Zucker, Salz und den Spargel hineingeben. Spargel garen, dann aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken und trocken legen.

Schinkenscheiben mit je einer Scheibe Käse belegen und den Spargel darin einrollen. Ggf. mit einem kleinen Zahnstocher fixieren. Eier verquirlen. Eine Panierstraße aufbauen. Die Stangen zunächst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss mit dem Pankomehl panieren. In reichlich Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schmeißen Sie die Spargelschalen und -abschnitte nicht weg, sondern geben Sie sie in das Kochwasser des Spargels und kochen Sie daraus eine Spargelsuppe oder einen Spargelfond.

### Für die Remouladen-Sauce:

Ein Ei hart kochen, abschrecken und pellen.

Zweites Ei, Senf und Öl in einen hohen, schmalen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer eine Mayonnaise hochziehen. Mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Anschließend den Schmand unterheben.

Kapern mehlieren und ausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gekochtes Ei vierteln. Gewürzgurken fächerartig aufschneiden.

Mayonnaise, Ei, Gurken und Kapern auf dem Spargel anrichten.

### Für die Garnitur:

Spargel mit Kresse garnieren.

Nelson Müller am 20. April 2023