



Schlohs Spargelhof



SPARGELGRATIN

600 g Spargel, 800 g Kartoffeln, 600 g Lachsfilet, 50 ml Gemüsebrühe, 50 ml Weißwein, 150 g geriebener Käse, 200 g Creme fraiche, 1 TL Zucker, 2 TL Butter, Salz, 1 Bund Kerbel, 1 Ei

1. Den Spargel schälen, in Stücke schneiden und in kräftigem Salzwasser und einer Prise Zucker ca. 15 min kochen.
2. Die Kartoffeln kochen, pellen und in Spalten schneiden.
3. Den Lachs in 2 cm breite Stücke schneiden und in der Brühe und dem Wein ca. 4 min dünsten. Alles gut abtropfen lassen.
4. Den zerkleinerten Kerbel mit dem geriebenen Käse, dem Ei und der Creme fraiche verrühren und mit Salz abschmecken.
5. Spargel, Kartoffeln und Lachs in eine gefettete Gratinform geben und die Creme fraiche Mischung darüber geben.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C goldbraun überbacken.