

Morchelgratin mit Spargeln

Zutaten für 4 Personen

Gemüse

500	g	Kartoffeln, festkochend	Nicht ganz weich kochen, heiss schälen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden.
700	g	Spargeln, grün	Spargeln schälen, in 4 cm lange Stücke schneiden und blanchieren.
20	g	Morcheln, getrocknet	Morcheln in lauwarmem Wasser 20 Minuten einweichen und gut ausdrücken. Morcheln in heisser Butter etwas dämpfen.

Kartoffeln, Spargeln und Morcheln abwechselungsweise in eine ausgebutterte Gratinform stellen (wie ein Lattenzaun).

Käsesauce

1	EL	Butter	Butter in einer Pfanne erhitzen.
2½	EL	Mehl	Mehl in der Butter etwas dünsten.
2	dl	Milch	
1	dl	Rahm	Milch und Rahm zusammen begeben und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten köcheln.
80	g	Gruyère, gerieben	In die Sauce geben.
1	TL	Curry	
¼	TL	Salz	Curry und Salz begeben.
		Pfeffer a.d.M.	Sauce abschmecken und über das Gemüse geben.

Gratinieren

Gratin in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 20 Minuten gratinieren.

