Spargelgratin mit Champignons und Estragon

Spargel an einem crèmigen Guss aus Crème fraiche und Champignons gratiniert und mit frischem Estragon gewürzt. Ein Spargelgratin ist so ganz anders als klassischen Spargelgerichte, bei denen der Saprgel aus dem Wasser gezogen oder gedämpft wird. Er ist etwas deftiger, aber trotzdem ein leichtes, frühlingshaftes Vegigericht. Wer auf eine Beilage nicht verzichten kann, serviert gebratenen Reis dazu oder, für Karnivoren, ein Stück vom Lamm: Koteletts oder Gigot.

Zutaten (pro Portion)

250g	weisser (oder grüner) Spargel
80g	Champignons
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
50g	Crème fraiche
1/2dl	Vollrahm
1	handvoll glatte Petersile
3	Zweige frischer Estragon
40g	reifer, geriebener Halbhartkäse z.B. Sternenberger reif
	Butter

Zubereitung

Spargeln rüsten: Ca. 3-4cm vom hölzigen Strunkende abschneiden. Den Schaft mit dem Sparschäler schälen.

20 Minuten in köchelndem Salzwasser garen. Abschütten und auskühlen lassen.

Schalotte und Knoblauch fein hacken und in Butter ca. 2 Minuten bei kleiner Hitze dünsten. Danach die Hitze erhöhen.

Champignons je nach Grösse halbieren oder vierteln und in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden und zugeben. Etwa 4-5 Minuten mitdünsten. Dabei pfeffern und leicht salzen.

Vollrahm und Crème fraiche zugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Estragon und Petersilie eher grob hacken und zugeben. Pfanne von der Herdplatte ziehen und den Reibkäse untermischen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargeln in eine ausgebutterte Gratinform legen und die Sauce darüber nappieren. Dabei die Spargelspitzen frei lassen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofen 15 Minuten gratinieren

Die Champignons sollen baruen Bratspuren zeigen

Champignon-Rahmsauce mit den Kräutern und untergemischtem Käse