Spargelauflauf mit Reis und Egerlinge

Zutaten:

E 150 g Rundkornreis, **E** 200 g Egerlinge, **E** 1 EL Honig, **E** 1 EL Butter,
E 3 Eier, **E** 150 g Bergkäse,
M 1 TL frisch gehackten Ingwer, **M** 2 TL Kapern, **M** 1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
W 500 ml Wasser (oder Spargelfond), **W** ¼ TL Salz (+ ½ TL für den Reis),
W 1 EL Sojasauce,
H 1 Tomate, **H** ein Spritzer Zitronensaft, **H** 50 g Saure Sahne,
F 500 g Spargel, **F** 8 Blätter Basilikum, **F** ¼ TL Paprikapulver edelsüß.

Vorbereitung:

E Bergkäse reiben
E Egerlinge in Scheiben hobeln
M Ingwer in Scheiben hobeln. Anschließend in Stifte, dann in feine Würfel schneiden
H Tomate in kleine Würfel schneiden
F Spargel schälen und in 2 – 3 cm breite Stücke schneiden. Anschließend 7 Minuten dämpfen. Auskühlen lassen bis zur weitere Verwendung
F Basilikum fein hacken

Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

Zubereitung Reis:

F In einem heißen Topf,
E Rundkornreis und.
M Ingwer geben.
W Mit dem Spargelfond ablöschen, einmal kräftig aufkochen lassen. Die Hitze auf kleinste Stufe stellen, Deckel auflegen und den Reis 15 Minuten leise köcheln lassen. Ist die Flüssigkeit bereits vor der Zeit vom Reis aufgesogen, dann Herd komplett ausschalten und den Reis so fertig garen lassen. Danach auskühlen lassen.
Wird anstatt des Spargelfonds Wasser verwendet, dann ½ TL Salz zu dem Reis geben.

Zubereitung:

E In die ausgebutterte Auflaufform den Reis geben und gleichmäßig verteilen. Mit den Egerlingen belegen.
M Kapern darüber verteilen.
W Mit der Hälfte des Salzes würzen.
H Tomate in die Form geben.
F Den gedämpften Spargel gleichmäßig darauf anordnen.

- Fortsetzung Seite 2 -

 Copyright: Rupert Baier

Für den Guss:

E Eier und Honig in einer Schüssel miteinander verquirlen.
M Mit etwas frisch geriebener Muskatnuss und
W dem restlichen Salz würzen.
H Zitronensaft, Saure Sahne,
F gehacktes Basilikum und das edelsüße Paprikapulver dazugeben. Nochmals alles gut miteinander verrühren
und über den Auflauf gießen.

E Zum Schluss gleichmäßig mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen.

F Den Auflauf bei 160°C Umluft, für 25 – 35 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

 Copyright: Rupert Baier