

Kochen**Martin Gehrlein****Donnerstag, 18.06.2020****Spargeltoast mit Schweinerücken
und Hollandaise****Für 4 Personen****Zutaten:****Für den Schweinerücken**

500 g Schweinerücken, am Stück

Salz

Pfeffer

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

2 EL Butterschmalz

1 Stiel Thymian, grob zerzupft

1 Stiel Rosmarin, grob zerzupft

Für den Spargel

500 g Spargel, weiß

etwas Salz

1 Prise Zucker

1 TL Butter

1 EL Zitronensaft

Für die Champignons

10 Champignons

1 Lauchzwiebel

etwas Salz

etwas Pfeffer

Für die Hollandaise

120 g Butter

3 Eigelb (Größe M)

1 EL Wasser

3 EL Weißwein

etwas Salz

etwas Pfeffer

1 TL Zitronensaft

Außerdem

1 Kastenweißbrot

8 Scheiben Bergkäse

Zubereitung:

1. Den Schweinerücken parieren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Backofen auf 140 Grad Ober- und

Unterhitze vorheizen.

2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schweinerücken darin von allen Seiten anbraten.
3. Schweinerücken in eine ofenfeste Form setzen. Schalotte, Knoblauch, Thymian und Rosmarin zugeben. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten garen.
4. Inzwischen den Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen. In einem großen Topf, reichlich Wasser (ca. 1,5 Liter), Salz, Zucker, Butter und Zitronensaft zum Kochen bringen. Spargel darin, je nach Dicke, ca. 12-15 Minuten garen. Spargel anschließend herausheben, abtropfen lassen und warmstellen.
5. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen und ebenfalls fein schneiden.
6. Beides im Bratenansatz vom Schweinerücken goldgelb braten, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.
7. Für die Hollandaise die Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Eigelbe, Wasser und Wein in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad schlagen, bis eine cremige Soße entsteht.
8. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Butter erste tropfenweise, dann im dünnen Strahl unter die Eigelbmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
9. Kastenweißbrot in 8 Scheiben schneiden. Den Schweinerücken aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Dann in dünne Scheiben schneiden.
10. Jeweils zwei Scheiben Toast nebeneinander auf einen Teller legen. Jeweils etwas von den Champignons darauf geben. Dann je 2-3 Scheiben vom Schweinenacken darauf legen. Mit 4-5 Spargelstangen abdecken. Hollandaise und Käse zum Schluss darauflegen.
11. Spargeltoast im Backofen bei 250 Grad Ober- und Unterhitze oder mit der Grillfunktion ca. 5-8 Minuten goldgelb gratinieren.