

Spárga Patat Lajos bácsi kedvére – készítette Nemeskövi Dénes
mesterszakács



Hozzávalók:

32-40 szál spárga (kb. 80 dkg), só, 2 zsemle, kb. 2 dl tej a zsemle áztatásához, 4-4 evőkanál tejföl és főzőtejszín, 4 tojás, csipetnyi őrölt fehér bors

a tál kikenéséhez:

2-3 dkg vaj

a tetejére:

6-8 dkg trappista sajt (lehet másféle is)

1. A spárga végeit kb. félcenti vastagon levágjuk, majd a szálat 40-60 perc jéghideg vízbe áztatjuk. Ez felfrissíti a spárgát, még akkor is, ha zsenge, ráadásul majd meghámozni is könnyebb.

2. Lecsöpögtetjük, és egy speciális spárgahámozóval vékony héját lehántjuk. Ehhez a fej alatt kb. 2,5 centivel a száron először lefelé, majd ugyanitt fölfelé húzzuk a hámozót. Csak ezután fordítunk rajta kissé, és innen is lehántjuk a héját. Addig ismételtetjük ezt a műveletet, míg körbe nem érünk.

3. Az így előkészített spárgát adagonként, azaz nyolcasával, tizesével csinos kis kötegekbe rendezzük, majd kötözőspárgával átkötjük. Egy lábasban, amibe majd a spárgakötegek elférnek, vizet forralunk, megsózzuk, kis lángra állítjuk. A spárgát belerakjuk, a lábast lefedjük, a zöldséget 8 percig főzzük, így tökéletesen roppanós lesz. A spárgát a vízből kiemeljük, ruhaszalvétán leszárítjuk, majd miután a kötözőspárgát levágtuk róla, kivajazott egyszemélyes tűzálló tálakba rakjuk.

4. Amíg a spárga puhul, elkészítjük a rávalót. Ehhez a zsemleket kockákra vágjuk, egy tálba szórjuk, majd annyi tejet öntünk rá, amennyitől szépen fölpuhul, de nem lesz túl lágy. Éppen azért, amikor a tejet ráöntöttük, a zsemleket nyomkodjuk egy kicsit a tál aljához, azaz tömörítsük. Ezután kanalazzuk át a gyorsvágógépbe. A tejjel, a tejszínnel, és a tojások sárgájával teljesen simára keverjük, enyhén megsózzuk, megborsozzuk. Átkapargatjuk egy tálba, a kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk.

5. Négyfelé osztva egyenletesen a spárgára halmozzuk, a reszelt sajttal behintjük.

Előmelegített sütőben, nagy lánggal (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) kb. 8 percig sütjük, ezalatt a teteje szépen megpirul. Melegen, egy pohárka behűtött száraz fehérbor kíséretében tálaljuk.

Megjegyzés

Spárga Patat Lajos bácsi kedvére - készítette Nemeskövi Dénes
mesterszakács

- Dénes bácsi ezt a fogás egyik mestermének, Patat Lajos emlékének tiszteletére kreálta, aki még az 1960'-as években, a Margitszigeti Nagyszállóban tanította őt.

4 főre

Elkészítési idő: 50 perc + a spárga áztatása

Egy adag: 413 kcal • fehérje: 19,7 gramm • zsír: 26,8 gramm • szénhidrát: 22,8 gramm •
rost: 3,9 gramm • koleszterin: 89 milligramm