

Spargel mit Rindfleisch, überbacken

4 Pfd. Spargel(spitzen)
2 Pfd. Rinderbrust
1 Porreestange /
½ Knollenellerie /
2 Möhren / ersatzweise 1,5 l Spargelbrühe von vorherigem Kochen
½ Bd. Blattpetersilie /
1 dicke Zwiebel /
Salzpfeffer
2 TL Speisestärke
Portwein
200 g Scamorza
200 g Fontina
(bei Diät beide Käse durch 100 g mageren Bergkäse und 50 g Pecorino ersetzen)

Nach Belieben:
einige Oliven
4 Peperoni

2 l Wasser aufkochen, geputzte Gemüse reingeben und ca. 45 min offen köcheln; Gemüse entfernen, dann sollte noch ca. 1,5 l Gemüsebrühe übrig sein (wenn vorher gekochte Spargelbrühe benutzt wird, diese aufkochen); Fleisch in die kochende Brühe geben und in etwa 2 ½ Std. fast gar kochen. Fleisch von allem Fett befreien, in Streifen, diese in Scheibchen schneiden. Brühe im kalten Wasserbad stark abkühlen und entfetten. Spargel putzen und in der gewürzten Brühe gar kochen, rausnehmen und zusammen mit den Fleischscheibchen in eine feuerfeste Form legen. Brühe auf etwa 0,15 l reduzieren, mit in Portwein gelöster Speisestärke binden (wenn keine Diät zu beachten ist, kann auch mit Mehlbutter gebunden werden) und über das Gemüse gießen, geriebenen Käse drauf verteilen und im Backofen unter dem Grill kurz überbacken. Eventuell Oliven mit zu Fleisch und Spargel geben; eventuell Peperoni auf den Käse legen und mit grillen.