

# Spargel-Möhren-Gratin zu Rumpsteak

Für 4 Personen

- 1 Bund junge Möhren
- je 500g grüner und weißer Spargel
- 750g kleine neue Kartoffeln
- Salz, Zucker, Pfeffer
- 30g Parmesan am Stück
- 100ml Milch, 2 Eier
- 250g Creme fraiche
- Muskat, Fett für die Form
- 60g Semmelbrösel
- Petersilie
- 75g geräucherter Speck
- Öl, Butter
- abgeriebene Schale einer ½ Biozitrone
- 4 Rumpsteaks



1. Möhren putzen, schälen und waschen. Je nach Dicke halbieren. Spargel waschen, beim weißen Spargel die holzigen Enden abschneiden und beim grünen Spargel die Enden großzügig abschneiden.
2. Kartoffeln gründlich waschen und 15-20 Minuten kochen. Möhren in wenig kochendem Salzwasser zugedeckt 8-10 Minuten dünsten. Weißen Spargel mit 1 TL Zucker zugedeckt ca. 10 Minuten kochen. Grünen Spargel nach 5 Minuten zufügen. Kartoffeln und Gemüse abtropfen lassen.
3. Parmesan reiben. Mit Milch, Eiern und Creme fraiche verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüse in eine gefettete Auflaufform geben und Guss darüber gießen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.
4. Petersilie waschen und bis auf 1-2 Stiele fein hacken. Speck würfeln und in 2 EL Öl anbraten. Brösel zufügen und goldbraun rösten. Vom Herd nehmen und Zitronenschale und Petersilie unterrühren. Nach 20 Minuten über das Gratin streuen.
5. Kartoffeln halbieren und in einer gefetteten Pfanne goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen
6. Rumpsteaks trocken tupfen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von jeder Seite 3-4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsegratin, Kartoffeln und Steaks anrichten. Mit Petersilie und Zitrone garnieren.