

Weisser Spargel mit Morcheln auf Blätterteig

Zutaten: (für 4 Personen)

- 300 g Blätterteig
- 1 Eigelb
- 1 kg weisser Spargel, gerüstet und schräg in 5 cm lange Stücke geschnitten
- ½ TL Zucker
- Bratbutter
- 1 2 Schalotten, fein gehackt
- 250 g frische Morcheln
- 0.5 dl Noilly Prat oder Weisswein
- 2.5 dl Rahm
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauch in feine Röllchen geschnitten

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Blätterteig 5 mm dick auswallen und in 4 ca. 10 x 15 cm grosse Rechtecke schneiden. Die Teigrechtecke für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank kühlstellen.

Die Blätterteig-Rechtecke mit Eigelb bestreichen und im Ofen etwa 10 bis 12 Minuten goldgelb backen. Die schön aufgegangenen Teigrechtecke auskühlen lassen und mit einem scharfen Messer waagrecht aufschneiden.

Die Spargelstücke in Salzwasser (mit ½ TL Zucker) knapp gar kochen. Den Sud ableeren und die Spargelstücke mit kaltem Wasser abschrecken und vorerst zur Seite stellen.

Die Morcheln mit lauwarmem Wasser gut spülen. Die grossen Morcheln halbieren.



Die Schalotten in etwas Bratbutter anschwitzen. (Achtung: Sie sollen keine Farbe annehmen). Die Morcheln dazugeben und 15 Minuten dünsten. Mit Noilly Prat oder etwas Weisswein ablöschen. Etwas einkochen lassen und dann die Morcheln aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Den Rahm zu den Schalotten geben und kräftig einkochen. Spargelstücke und Morcheln in die Sauce geben und kurz warm werden lassen, aber nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen Teil der Schnittlauchröllchen dazu geben.

Die Blätterteig-Böden auf gut vorgewärmte Teller geben und Spargeln und Morcheln mit Sauce darauf geben. Die Blätterteig-Deckel draufsetzen und den Rest der Schnittlauchröllchen darüber streuen.