

Spargel- im Blätterteig

Spargelrezept

Zutaten (für 2 Portionen)

12 Stangen weißer Spargel,
2 Scheiben Kochschinken,
2 Platten Tiefkühl-Blätterteig (20x20cm),
(eventuell ½ Platte für die Verzierung.)
1 Ei,
2 EL Kaffeesahne,
1 EL Butter,
Salz, Zucker,
125 g Mascarpone,
1 TL Orangenschalen-Aroma,
3 EL geschlagene Sahne,(Sprühdose)
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer,



Zubereitung

Spargel waschen, schälen und angetrocknete oder holzige Enden abschneiden. Im Spargeltopf mit Salzwasser und einer Prise Zucker 10 Min. garen. Abkühlen lassen.

Den Blätterteig antauen lassen. Auf einem bemehlten Brett auf Spargellänge plus etwa 8 cm ausrollen. Die Schinkenscheiben in die Mitte legen.

Mascarpone und Sahne mit Orangenschalen-Aroma verrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem weißen Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die Schinkenscheiben auf den Blätterteigplatten verstreichen, dabei 3 cm Rand lassen. Je 6 Stangen Spargel darauf legen.

Das Ei trennen und mit dem Eiweiß die Teigländer bepinseln.

Den Blätterteig oben und unten einschlagen, nochmals mit Eiweiß bepinseln. Den Blätterteig seitlich über der Füllung einschlagen. Die Verzierungen mit etwas Eiweiß ankleben. Eigelb mit Kaffeesahne verquirlen. Die Blätterteig – Päckchen mit Eigelbmasse bepinseln und mit einem Holz – Zahnstocher oder Schaschlik – Spieß mehrmals einstechen, damit der Dampf beim Backen entweichen kann. Im vorgeheizten Backofen mit Umluft bei 200 °C 20 bis 25 Min. backen. Gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken, falls die Blätterteig – Päckchen zu braun werden.

Einen gemischten Blattsalat dazu servieren.