



Grüner Spargel mit Morcheln in Blätterteigpastetchen



Zutaten:

20 g Morcheln, getrocknet
 250 g Morcheln, frisch
 1 kg Spargel, grün
 1 Schalotte(n)
 1 Knoblauchzehe(n)
 2 EL Butter
 50 ml Vermuth, trocken
 100 ml Weißwein, trocken
 100 ml Saucenrahm
 2 EL Schnittlauch
 1 TL Gemüsebouillon
 Meersalz
 Pfeffer

Zutaten für Blätterteigpastetchen:

400 g Blätterteig
 1 Eigelb
 1 TL Kaffeerahm



Lacor Kuchen-/ Ausstechform, rund



Kuhn Rikon Hotpan Servierkochtopf in schwarz



Städter Holzserie Teigrolle / Rollholz Ø 8,5 cm / L 30 cm mit Kugellager



Kuhn Rikon HOTPAN® COMFORT Servierkochtopf grün 5L/22cm



GEFU Teigroller EXACT



WMF Messbecher Gourmet aus Glas, 1 Liter



RCR Cocktailglas Timeless, 6er-Set



Le Creuset Backblech doppelwandig

1

Vorbereiten: Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig ca. 1/2 cm dick mit einer Teigrolle auswallen. Mit einem Ausstecher oder einem Glas von ca. 8 cm Durchmesser 4 Boden-Rondellen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.

2

Weitere 8 Rondellen ausstechen. Bei diesen jedoch mit einem kleineren Ausstecher von ca 6 cm ein Loch ausstechen, so dass ein Ring entsteht. Diese Ringe mit einem Pinsel mit Wasser benetzen und auf die Boden-Rondelle legen. Das Eigelb mit dem Kaffeerahm in einem Messbecher verquirlen.

3

Ein weiterer Ring darauflegen so dass es 3 Lagen ergibt. Nun den obersten Rand mit dem Eigelb-Kaffeerahmgemisch vorsichtig einstreichen. Es darf nichts am Rand herunterlaufen sonst gehen die Pasteten nicht gleichmässig auf beim backen.

4

Teigreste aufeinander legen und auswallen (Blätterteig sollte man nicht kneten). Die Reste können als Garnitur oder für ein Apérogebäck weiter verwendet werden. Die Pastetli bei 200 Grad für 20 Min. backen.

5

Zubereiten: Die Schalotten im Hotpan Gourmettopf in Butter andünsten, Morcheln dazu geben und mitdünsten. Mit Noilly Prat (Vermuth) und Weisswein ablöschen, auf die Hälfte einköcheln.

6

Spargel mit einem Gemüsemesser in gleichmäßige Stücke schneiden und mit dem Rahm dazu geben. Mit

Gemüsebouillon, Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel auflegen und aufkochen bis viel Dampf ausströmt.

7

Die Kochstufe auf 1/4 Leistung reduzieren, geschlossener Deckel 1/4 drehen und für 5 Minuten weiter köcheln lassen. Anschliessend den Hotpan in den Untersatz / Isolierschale stellen und für 10 Minuten softgaren.

8

Das Spargelragout abschmecken, wenn nötig die Sauce etwas einkochen, mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und in die warmen Pastetchen anrichten.