

Spargeln mit frischen Morcheln in Blätterteig



Zubereitung

Blätterteig-Ecken backen: Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, darauf Teig auf zirka 0.5 cm dick ausrollen und in 10x15 cm grosse Rechtecke schneiden. Mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Backofen auf 180° C vorheizen. Eigelb mit einigen Tropfen kaltem Wasser verrühren, Blätterteig-Rechtecke bestreichen und etwa 12–15 Minuten backen.

Spargeln kochen: Salzwasser in einer Spargelpfanne aufkochen. Spargeln etwas am Ende kürzen, grosszügig schälen und im Salzwasser bissfest kochen. Gut abtropfen.

Morchelsauce zubereiten: Morcheln halbieren (bei getrockneten Pilzen Einweichwasser absieben und zurückbehalten), sorgfältig waschen, Schalotten fein hacken. 4 Teller vorwärmen.

Zutaten für 4 Personen (für eine Vorspeise die Hälfte nehmen)

- 300g Butter-Blätterteig (aus reiner Butter; zu finden in der delicatessa)
- etwas Mehl zum Ausrollen
- 1.2 Kilo frische weisse Spargeln
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Morchelsauce

- 250g frische Morcheln (oder 25g [getrocknete](#), 1–2 Stunden in Wasser eingeweicht)
- 100ml [Geflügelfond](#)
- 50ml [Noilly Prat](#) (trockener Wermut)
- 50g Butter
- 1 Schalotte
- 250ml Doppelrahm
- Frischer Bärlauch oder Schnittlauch

Die Schalotten in der Butter anschwitzen, Morcheln zufügen und rund 10 Minuten zugedeckt dünsten, mit dem Wermut (nach Belieben) und 100ml Morchelwasser oder Geflügelfond ablöschen.

Morcheln herausheben, den Rahm zufügen und bei grosser Hitze um die Hälfte einkochen lassen. Pilze wieder zurückgeben, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Anrichten und Servieren: Fertig gebackene Blätterteigstücke sorgfältig mit grossem Messer waagrecht aufschneiden, die Unterteile auf die 4 vorgewärmten Teller legen.

Die abgetropften Spargeln gleichmässig auf die 4 Böden verteilen und mit der Morchelsauce überziehen. Blätterteigdeckel darauflegen und die Teller für 30 Sekunden in den heissen Ofen schieben.

Vor dem Servieren mit etwas fein gehacktem Bärlauch oder Schnittlauch bestreuen.