

Garnelen mit Morchelrahm, grünem Spargel und Blätterteig.

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leicht und elegant und dabei so schnell herzustellen.

Zutaten

- 3 - 4 frische Garnelen p. P. / 12-16 Stück
- (leider bekommt man sie selten "frisch", tiefgekühlt geht es aber auch)
- 6 - 8 getrocknete Spitzmorcheln
- 200 ml Sahne
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 200 ml Kalbs- oder Rinderfond
- 4 cl Portwein
- 200 g tief gekühlten Blätterteig
- Ewas Butter
- 1 Ei

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Soße: :

Schritt2

Die getrockneten Morcheln ca. 20 min. einweichen,

Schritt3

Das Einweichwasser vorsichtig durch eine Filtertüte geben, den sandigen Bodensatz weg gießen.

Schritt4

Das Einweichwasser und 2 ganze Morchel pro Person als Garnitur verwahren, den Rest klein

würfeln.

Schritt5

Die gehackte Zwiebel in Butter anschwitzen, glasig werden lassen.

Schritt6

Die gehackten Morcheln dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Portwein, dem Einweichwasser und den Fonds ablöschen; etwas reduzieren, die Morcheln weich kochen.

Schritt7

Der Spargel:

Schritt8

Den grünen Spargel vorsichtshalber im unteren Drittel schälen, da er dort oft holzig ist.

Schritt9

In Salzwasser mit etwas Zucker "al dente" kochen.

Schritt10

Der Blätterteig:

Schritt11

Auslegen und in 6 x 6cm große Stücke / Kissen schneiden.

Schritt12

Mit Eigelb (etwas mit Wasser verquirlen) einstreichen, etwas einstechen und nach Hersteller Vorschrift goldgelb backen.

Schritt13

Die Garnelen:

Schritt14

Von den Schalen befreien, den Darm an der Rückenseite entfernen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und kurz von beiden Seiten je 1 - 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis die rosa Farbe hervortritt.

Schritt15

Bitte nicht übergaren, sie sollen innen saftig bleiben, besser ein wenig in der Bratpfanne "ausruhen" lassen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Den Spargel fächerförmig anrichten, die Garnelen in die Morchelsoße geben. Am Spargel anrichten, mit dem warmen Blätterteig - Kissen servieren.

Schritt18

Zu diesem leichten, eleganten Gericht finde ich etwas Blätterteig angemessener wie jede andere "Sättigungsbeilage".

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** frisch, ostern, spargel, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelen-mit-morchelrahm-gruenem-spargel-und-blaetterteig/>