

# Spargel mit Morchelrahm und Blätterteigkissen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, frühlingshaft, als warme Vorspeise oder auch als edles, fleischloses Hauptgericht

## Zutaten

- 1 kg weißer Spargel
- 40 g getrocknete, gleichmäßig kleine Spitzmorcheln, mit Wasser einweichen, bedecken
- 4 Stück T. K. Blätterteig
- 1 Eigelb mit 1 Tl Wasser verklappert
- 2 Schalotte, gewürfelt
- 1 Tl Butter
- 1 Gläschen brauner Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 2 cl Sherry
- 1 cl Weinbrand
- 1 El Crème fraîche oder Mascarpone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Blätterteigkissen:

### Schritt2

Zunächst jeweils 2 Platten des aufgetauten Blätterteigs

### Schritt3

(ca. 10 x 10 cm) übereinander legen und leicht mit der Teigrolle überrollen.

#### **Schritt4**

Über Eck zu Dreiecken schneiden und mit dem Eigelb mittels eines Küchenpinsels bestreichen.

#### **Schritt5**

Bei 200° C in der untersten Schiene des Backofens ca. 20 min. goldgelb backen, heraus nehmen, auskühlen lassen.

#### **Schritt6**

Der Morchelrahm:

#### **Schritt7**

Die 10 min. eingeweichten Morcheln gut ausdrücken, ev. halbieren, auf gleiche Größe schneiden.

#### **Schritt8**

Das Einweichwasser durch eine Kaffee - Filtertüte gießen und mit dem Kalbsfond gemischt reduzieren lassen.

#### **Schritt9**

Die Schalotten in der Butter glasig anschwitzen und die Morcheln dazu geben.

#### **Schritt10**

Etwas zusammen angehen lassen und mit dem Sherry und Cognac ablöschen.

#### **Schritt11**

Fast reduzieren lassen und mit dem reduzierten Kalbs - Morchelfond aufgießen.

#### **Schritt12**

Mit Crème fraiche auf die benötigte Menge einkochen lassen, ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden; nachschmecken.

#### **Schritt13**

Den Spargel 1/3 unterhalb des Kopfes herkömmlich schälen (im unteren Ende etwas stärker) und auf gleiche Länge kappen. Zunächst die gewaschenen Spargelschalen - und Abschnitte in Salzwasser mit 1 Prise Zucker ca. 5 min. auskochen

#### **Schritt14**

Dann den Spargel dazu geben und leise 14 - 15 min. „bissfest“ köcheln lassen. Heraus nehmen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

#### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt16**

Nunmehr auf vorgewärmten Tellern portionieren und den Morchelrahm mit den Pilzen in der unteren Hälfte „üppig“ darüber geben.

## **Schritt17**

Die Köpfe frei lassen und mit dem knusprigen Blätterteigkissen zu Tisch geben.

## **Schritt18**

Dazu trinke ich einem leichten, frischen „Spargelwein“

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** blätterteig, edel, fleischlos, morcheln, saison, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-mit-morchelrahm-und-blaetterteigkissen/>