



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/>