



# Spargel - Morcheln in Sherry à la Creme mit Blätterteig

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, vegetarisch, sicherlich nicht für jeden Tag, leicht und schnell gemacht

## Zutaten

- 16 - 20 Stangen frischer, weißer Spargel, geschält, gewaschen
- 150 g frische Morchel, geputzt oder
- 50 - 60 g gleichmäßig große, getrocknete Spitzmorcheln
- 1 kleines Päckchen Fertigblätterteig aus dem Supermarkt
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 30 g Butter
- 100 ml trockener Sherry
- 1 Becher Sahne
- Saft ½ Zitrone
- 1 Eigelb
- 125 ml brauner Geflügelfond aus dem Supermarkt
- Salz, Cayennepfeffer, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Die Vorbereitungen:

### Schritt3

Den Fertigblätterteig auftauen, ein wenig dünner rollen und in 5 x 7 cm große Stücke schneiden.

#### **Schritt4**

Das Eigelb mit 1 El Wasser verklappern und die Blätterteigkissen mit einem Küchenpinsel einstreichen. Mit einer Tischgabel etwas einstechen, nach Packungsvorschrift goldgelb abbacken.

#### **Schritt5**

Die Sherry à la Creme:

#### **Schritt6**

Die frischen Morcheln putzen, die getrockneten 5 - 6 min. in kaltem Wasser einweichen. Heraus nehmen, ausdrücken, das Einweichwasser wird noch gebraucht.

#### **Schritt7**

Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen und die Morchel dazu geben, kurz mit anschwanken.

#### **Schritt8**

Mit dem Sherry, dem Einweichwasser und dem braunen Geflügelfond aufgießen.

#### **Schritt9**

Auf die erforderliche Menge reduzieren lassen.

#### **Schritt10**

Mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer herzhaft abschmecken, kurz vor dem Anrichten einige kalte Butterflöckchen untermischen..

#### **Schritt11**

Der Spargel:

#### **Schritt12**

Den geschälten Spargel in Salzwasser „bissfest“ kochen, heraus nehmen und in einer Stielpfanne mit Butter und einer Prise Zucker braten, glacieren, leicht Farbe nehmen lassen.

#### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt14**

Den Spargel auf vorgewärmten Tellern portionieren, die Sherry - Morchel - Creme darüber verteilen und jeweils 1 warmes, krosses Blätterteigkissen darüber geben.

**Rezeptart:** Vegetarisch, Warme Vorspeisen **Tags:** blätterteig, edel, einfach, saison, schnell, sicherlich nicht für jeden tag, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-morcheln-in-sherry-a-la-creme-mit-blaetterteig/>