



Spargelragout in Champagner mit Krebsschwänzen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die kleine, elegante, Vorspeise für einen besonderen Anlass

Zutaten

- 200 g tiefgekühlter Blätterteig
- 250 g frischer, weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- 200 - 250 g fertig ausgebrochene Krebsschwänze (Geht mit Shrimps)
- 3 - 4 Schalotten , fein gewürfelt
- Etwas frischen Kerbel
- 1 Becher Crème fraiche
- 1/4 l Champagner oder Sekt
- Ca. 1/4 Fleischbrühe
- 1 Eigelb
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den frischen, weißen und grünen Spargel herkömmlich schälen.

Schritt3

(Den grünen Spargel nur im unteren Bereich, da er dort oft holzig ist)

Schritt4

und "al dente" 5 - 6 min. in Salzwasser mit etwas Zucker kochen.

Schritt5

Kalt abschrecken und schräg in ca. 4 cm große Stücke schneiden.

Schritt6

Den Blätterteig auslegen und in 7 x 7 cm große Vierecke schneiden.

Schritt7

Mit etwas Wasser verquirltem Eigelb bestreichen und mit einer Tischgabel etwas einstechen.

Schritt8

Nach Herstellerangabe goldbraun backen.

Schritt9

Die Champagnersoße:

Schritt10

Etwas Butter auslassen und die gehackten Schalotten glasig angehen lassen.

Schritt11

Ca. 1 El Weizenmehl dazu geben, etwas „ausschwitzt“.

Schritt12

Mit der Fleischbrühe und Crème fraiche aufgießen, ca.10 min. auskochen lassen, passieren.

Schritt13

Mit Salz, Pfeffer, Chili würzen und den Champagner dazu geben, ev. mit einigen Tropfen Zitronensaft pikant nachschmecken.

Schritt14

Die Spargelstücke und Krebschwänze dazu geben und nur noch kurz erhitzen, nicht mehr kochen lassen, um ein "Zähwerden" der Krebschwänze zu vermeiden.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Alles auf einem dekorativen Suppenteller anrichten und mit einigen Kerbelblättchen garnieren, den Blätterteig obenauf setzen.

Schritt17

Das genügt bei dieser eleganten Vorspeise (Oder auch warmes Zwischengericht) als Beilage vollkommen.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** edel, elegant, leicht, ostern, saisonal, spargel, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargelragout-in-champagner-mit-krebsschwaenzen/>