



Weiß - grünes Spargelragout mit Morcheln und Blätterteig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas aus der Sterneküche, für „Hinschmecker“, mit fein-aromatischer, cremiger Vanille-Morchelsauce,

Zutaten

- 200 g Blätterteig aus dem Supermarkt
- 2 Eigelbe, mit etwas Wasser verklappert
- 400 g weißer Spargel
- 400 g grüner Spargel
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 20 g getrocknete Morcheln
- 200 ml Hühnerbrühe
- ¼ l trockener Weißwein
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Becher Sahne
- Mark eine ½ Vanilleschote
- Etwas Butter
- 1 El Mehl
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Morcheln mit kaltem Wasser bedeckt, einweichen.

Schritt3

Den Spargel herkömmlich schälen, den Grünen nur im unteren Drittel.

Schritt4

„Bissfest“ in Salzwasser mit etwas Zucker kochen und „schräg“ in 4 cm lange Stücke“ schneiden.

Schritt5

Der Blätterteig:

Schritt6

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen, noch einmal glatt rollen und in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden.

Schritt7

Auf ein Backblech setzen, mit dem Eigelb gleichmäßig einpinseln und mit einer Tischgabel etwas einstechen. Nach Backvorschrift goldbraun abbacken.

Schritt8

Der Soßenansatz:

Schritt9

Die Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen und 1 El Mehl dazu verrühren.

Schritt10

Etwas schwitzen lassen und mit der Hühnerbrühe, Crème fraiche, dem Einweichwasser der Morcheln und dem Weißwein aufgießen. Glatt rühren und 10 min. leise auskochen lassen, reduzieren.

Schritt11

Das fein aromatisierte, weiß - grünes Spargelragout:

Schritt12

Danach durch ein feines Küchensieb passieren, das Vanillemark und die gut ausgedrückten Morcheln dazu geben.

Schritt13

Weitere 5 min. leise köcheln lassen, nachschmecken, etwas kalte Butter in Flocken verrühren. Den vorbereiteten Spargel unterheben; nicht mehr kochen lassen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Das Spargelragout gleichmäßig portionieren und den noch warmen Blätterteig als Kissen darüber anrichten.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** aus der sterneküche, edel, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weiss-gruenes-spargelragout-mit-morcheln-und-blaetterteig/>