



# Weiß - grünes Spargelragout mit Shrimps, Morcheln und Blätterteig

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Ein Genuss für die Augen und den Geschmack

## Zutaten

- 200 g Shrimpsfleisch
- 300 g frischer weißer Spargel
- 300 g frischer grüner Spargel
- 50 g getrocknete Spitzmorcheln
- 150 g vorgefertigter Blätterteig
- 1/4 l trockener Rieslig
- Einige frische Kerbelblättchen, gezupft
- 1 Ei
- 1/2 Becher Sahne
- 1/2 Becher Crème fraîche
- Etwas Butter
- Etwas Mehl
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Blätterteig auslegen und mit einem „Ausstecher“ oder einer Tasse in 6 - 7 cm große runde Kreise ausstechen.

### **Schritt3**

Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit einer Tischgabel einige Male einstechen; nach Hersteller Anweisung backen.

### **Schritt4**

Die Morcheln in kaltem Wasser ca. eine 1/4 Stunde einweichen und im Einweichwasser 3 - 4 min. weich köcheln lassen.

### **Schritt5**

Das Weiß - grünes Spargelragout :

### **Schritt6**

Den weißen Spargel herkömmlich schälen und "al dente blanchieren", abkühlen lassen und schräg in 2-3 cm lange Stücke schneiden

### **Schritt7**

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen (Da ist er oft etwas holzig) herkömmlich ebenfalls „al dente“ kochen und in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden.

### **Schritt8**

Der Ansatz:

### **Schritt9**

Aus 30 g zerlassener Butter eine helle Mehlschwitze herstellen.

### **Schritt10**

Mit etwas Spargelwasser, dem Riesling und der Sahne sowie Crème fraiche aufgießen. Salzen, pfeffern, etwas Chili und einen Spritzer Zitronensaft würzen, glattrühren und ca. 10 min. köcheln lassen, pikant nachschmecken.

### **Schritt11**

Die Spargelstücke, die Shrimps und die Morcheln dazu geben, nur noch kurz erhitzen.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Das Spargelragout in einem Suppenteller anrichten.

### **Schritt14**

Den warmen Blätterteig darüber anrichten und mit einigen Kerbelblättern garnieren.

## Schritt15

Gern gebe ich noch etwas rosa geschmolzene Krebsbutter darüber.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** edel, edler snack, einfach, saisonal, schnell, sommerrezepte

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