

Rezepte mit Spargel & Blätterteig

Autor: Simon Crescente

Gebackener Spargel im Blätterteig mit Bärlauch-Joghurt

Rezept für 2 Personen

Zutaten:

6 Stück Grüne Spargeln, ca. 1 bis 1.5 cm dick
6 Stück Blätterteigstreifen, ca. 1 cm breit und 20 cm lang
10 Gramm Rapsöl
Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

Spargeln waschen, schälen und mit Rapsöl, Salz und Pfeffer marinieren.
Mit den Blätterteigstreifen die Spargeln spiralförmig umwickeln.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Zubereitung:

Bei ca. 180°C ca. 15 Minuten backen, bis der Blätterteig eine goldbraune Farbe bekommt und der Spargel gar ist.

Bärlauch-Joghurt

Zutaten:

100 Gramm Naturjoghurt
20 Gramm Bärlauchöl (frischer Bärlauch mit Sonnenblumenöl fein gemixt*)
15 Gramm Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten gut mischen.

**Das Bärlauchöl hält sich ewig im Kühlschrank.*

Blätterteigkissen gefüllt mit einem Ragout aus Mandeltofu, Spargeln, Kräuterseitling und Gemüse

Rezept für 2 Personen

Zutaten:

4 Stück Blätterteig rund ausgestochen, ca. 8 cm Durchmesser
Eigelb und Rahm, gut verquirlt

100 Gramm Spargeln nach Wahl
100 Gramm Geräucherter Mandeltofu
100 Gramm Kräuterseitling
40 Gramm Karotte
40 Gramm Knollensellerie
40 Gramm Frühlingszwiebeln
10 Gramm Rapsöl
10 Gramm Maizena
Salz, Pfeffer

2dl Gemüsebouillon oder Spargelfond (aus den Schalen hergestellt)
1dl Vollrahm

Vorbereitung:

Je zwei Blätterteigkreise aufeinanderlegen und den Deckel mit wenig Eigelb-Rahm-Mischung bestreichen.

Das Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und separat aufbewahren. Die Frühlingszwiebeln, die Spargeln, den Kräuterseitling und das Gemüse waschen, rüsten und in beliebige Form schneiden.

Zubereitung:

Die Blätterteigkissen bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die gerüsteten Zutaten darin mit Farbgebung dünsten.

Mit dem Gemüse- oder Spargelfond ablöschen, Deckel daraufgeben und ca. 5 Minuten dünsten.

Wenn die Garstufe gut ist, den Vollrahm dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls nötig, mit dem Maizena abbinden (Maizena mit ein wenig Wasser anrühren).

Die fertig gebackenen Blätterteigkissen quer halbieren, das Ragout auf den Teigboden geben und den Deckel drauflegen.

Sofort servieren und genießen!

Erdbeer-Spargel-Rhabarbersalat mit Kokosglace und Knusperblätterteig

Rezept für 2 Personen

Zutaten:

4 Stück Blätterteig in beliebiger Form ausgestochen oder geschnitten (ca. 4x4cm gross)
10 Gramm Gemischte Kerne/Nüsse nach Wahl (Hanfnüsse, Mandeln, Sesam)
Eigelb, Rahm, Zucker

Zubereitung:

Blätterteig mit Eigelb-Rahm-Mischung bestreichen und die Kerne / Nüsse aufstreuen.
Ein wenig Zucker drüberstreuen und bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

60 Gramm Spargel nach Wahl
60 Gramm Erdbeeren
60 Gramm Rhabarber
20 Gramm Zucker
10 Gramm Butter
Weisser Balsamico, Holunderblütensirup

Vorbereitung:

Spargeln rüsten und in dünne Scheiben schneiden.
Rhabarber rüsten und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
Erdbeeren waschen, rüsten und sechsteln.

Zubereitung:

Spargeln in Butter mit Zucker ca. 5 Minuten dünsten. Rhabarber dazugeben und nochmals ca. 3-4 Minuten dünsten.

Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Mit dem Balsamico, Sirup und Erdbeeren mischen.

In einer Schüssel anrichten, eine Kugel Kokosglace (aus dem Alnatura-Shop) mittig darauf anrichten und mit den Blätterteigknuspern dekorieren.

Hier geht's zum Video: www.tavolata.ch/spargeln