

Grüner Spargel im Blätterteig



Spargel gut eingepackt

Grüner Spargel ist etwas kräftiger im Geschmack als weißer Spargel. Da kann man diesen ruhig mal auf deftiger Creme in Blätterteig knusprig ausbacken. Wer möchte, mischt noch zusätzlich reifen Käse in die Sauerrahmcreme. Oder vielleicht noch Speck? Mit reichlich frischen Kräutern schmeckt das Schlemmerpäckchen auf alle Fälle ausgezeichnet.

Hier unsere einfache, sehr beliebte Version vom Mannheimer Maimarkt 2017:

Zutaten

für 4 Personen

- 250 g Spargel, grün
- 250-300 g Blätterteig (z.B. Blätterteigrolle)
- 200 g Sauerrahm
- 1 Ei

- Kräuter nach Wahl (z.B. Petersilie, Schnittlauch etc.)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den grünen Spargel am unteren Viertel dünn schälen. Dann in reichlich kochendem Wasser mit 1 EL Salz 3-4 Minuten kochen. Anschließend eiskalt abschrecken und trocken tupfen.

Den Blätterteig ausrollen. In 8 gleichgroße Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Das Ei trennen. Eiweiß 1 Minute verquirlen.

Sauerrahm und Eigelb mit geschnittenen Kräutern, Salz und Pfeffer mischen.

Vier Teigplatten am Rand mit Eiweiß bestreichen.

In die Mitte der vier Teigplatten Sauerrahm geben, jeweils 3-4 passend zugeschnittene Spargel darauflegen.

Die anderen vier Teigplatten gitterförmig einschneiden. Dabei 1 cm Rand frei lassen.

Jeweils einen Teigdeckel auf die Spargel legen. Seitlich andrücken und mit den Zinken einer Gabel verzieren. Das restliche Eiweiß mit 2 EL Wasser verdünnen und die Deckel damit bepinseln.

Im Ofen bei 200-210 Grad 15-25 Minuten goldgelb backen (siehe Hinweis auf der Packungsangabe des Blätterteiges!)

Tipp: Dazu passt Salat.

