



# Garnelen mit Morchelrahm, grünem Spargel und Blätterteig.

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leicht und elegant und dabei so schnell herzustellen.

## Zutaten

- 3 - 4 frische Garnelen p. P. / 12-16 Stück
- (leider bekommt man sie selten "frisch", tiefgekühlt geht es aber auch)
- 6 - 8 getrocknete Spitzmorcheln
- 200 ml Sahne
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 200 ml Kalbs- oder Rinderfond
- 4 cl Portwein
- 200 g tief gekühlten Blätterteig
- Ewas Butter
- 1 Ei

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Soße: :

### Schritt2

Die getrockneten Morcheln ca. 20 min. einweichen,

### Schritt3

Das Einweichwasser vorsichtig durch eine Filtertüte geben, den sandigen Bodensatz weg gießen.

### Schritt4

Das Einweichwasser und 2 ganze Morchel pro Person als Garnitur verwahren, den Rest klein

würfeln.

### **Schritt5**

Die gehackte Zwiebel in Butter anschwitzen, glasig werden lassen.

### **Schritt6**

Die gehackten Morcheln dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Portwein, dem Einweichwasser und den Fonds ablöschen; etwas reduzieren, die Morcheln weich kochen.

### **Schritt7**

Der Spargel:

### **Schritt8**

Den grünen Spargel vorsichtshalber im unteren Drittel schälen, da er dort oft holzig ist.

### **Schritt9**

In Salzwasser mit etwas Zucker "al dente" kochen.

### **Schritt10**

Der Blätterteig:

### **Schritt11**

Auslegen und in 6 x 6cm große Stücke / Kissen schneiden.

### **Schritt12**

Mit Eigelb (etwas mit Wasser verquirlen) einstreichen, etwas einstechen und nach Hersteller Vorschrift goldgelb backen.

### **Schritt13**

Die Garnelen:

### **Schritt14**

Von den Schalen befreien, den Darm an der Rückenseite entfernen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und kurz von beiden Seiten je 1 - 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis die rosa Farbe hervortritt.

### **Schritt15**

Bitte nicht übergaren, sie sollen innen saftig bleiben, besser ein wenig in der Bratpfanne "ausruhen" lassen.

### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

## Schritt17

Den Spargel fächerförmig anrichten, die Garnelen in die Morchelsoße geben. Am Spargel anrichten, mit dem warmen Blätterteig - Kissen servieren.

## Schritt18

Zu diesem leichten, eleganten Gericht finde ich etwas Blätterteig angemessener wie jede andere "Sättigungsbeilage".

**Rezeptart:** Schalen- und Krustentiere **Tags:** frisch, ostern, spargel, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelen-mit-morchelrahm-gruenem-spargel-und-blaetterteig/>