



Weißer Spargel mit Rahmmorcheln und Blätterteig

- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, edel, leicht, fleischlos mit Rahmmorcheln, einfach köstlich

Zutaten

- 1200 g - 1500 g Spargel
- 4 T.K. Blätterteigplatten à 8 x 8 cm groß
- 40 g gleichmäßig große, getrocknete Spitzmorcheln
- 2 El Crème fraîche
- 1/8 l Sahne
- 4 Cl Sherry
- 30 g Butter
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 1 Eigelb
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Blätterteig:

Schritt3

Zunächst den aufgetauten Blätterteig auslegen und etwas dünner rollen. 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappern und den Teig mit einem Pinsel einstreichen. Bei 180 ° C Umluft für ca. 15 - 18 min. goldgelb backen.

Schritt4

Die Rahmmorcheln:

Schritt5

Die Spitzmorcheln ca. 15 min. mit kaltem Wasser bedecken, einweichen, ausdrücken, das Einweichwasser für die Soße verwahren.

Schritt6

Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen und die Morcheln dazu geben, 1 min. schwitzen lassen. Mit dem Morchelwasser und dem Sherry ablöschen, 3 - 4 min. köcheln lassen.

Schritt7

Danach alles mit der Sahne und Crème fraiche cremig einkochen, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag.

Schritt9

Den geaschälten Spargel herkömmlich in Salzwasser mit etwas Zucker „bissfest“ kochen, ablaufen lassen und auf vorgewärmte Teller anrichten.

Schritt10

Die Rahmmorcheln darüber geben und den warmen Blätterteig darüber placieren.

Schritt11

Der Blätterteig reicht völlig als sättigende Beilage.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** edel, einfach gemacht, fleischlos, leicht, saisonal, schick

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisser-spargel-mit-rahmmorcheln-und-blaetterteig/>