

Spargelstrudel mit Rohschinken

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 300 g Blätterteig (tiefgekühlt)
- 1,5 kg weisser und grüner Spargel
- Salz
- Pfeffer
- 30 g Butter
- frisch geriebener Muskatnuss
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Rohschinken
- 1 Ei
- 3 EL Rahm



Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen lassen, drei Platten aufeinander legen und auf einer Arbeitsplatte rechteckig ausrollen.

Den Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen und 2 cm der Spargelstangen unten abschneiden. Den Spargel in kochendem Salzwasser etwa 12 Minuten garen. Dann herausnehmen. Die abgeschnittenen Spargelstücke in etwas Kochsud garen, mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und pürieren.

Aus dem Püree mit etwas Kochflüssigkeit eine cremige Sauce herstellen und mit der Butter binden. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Sauce mit Tomatenmark und Olivenöl verrühren und warm stellen.

Den Backofen auf 200° C (Umluft 180° C) vorheizen.

Den Schinken auf den ausgerollten Blätterteig verteilen und die Spargelstangen längs darüber schichten. Den Spargel nochmals würzen. Den Teig zu einem Strudel zusammenrollen und die Enden festdrücken.

Den Strudel auf ein gefettetes Backblech legen und mit dem verquirlten Ei-Rahm bestreichen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Den Spargelstrudel in Stücke schneiden und mit der Sauce servieren.