

Spargelfeuilletés

Rezept für 7 Personen

Zutaten:

14	dicke Spargeln
1 Pack	Blätterteig
4	Eigelb
1 dl	Weisswein
1	Zwiebel
1	Petersilienstängel
12	Pfefferkörner grob zerdrückt
2	Lorbeerblätter
200 g	kalte Butter in Stücken
	Vanillestängel
	Zitronensaft
	Peterli zum Garnieren



Zubereitung:

Spargeln grosszügig schälen und in Wasser mit Salz, etwas Zucker, etwas Zitronensaft und ein wenig Butter klassisch weichkochen.

Den Blätterteig auf eine Dicke von ca. 3mm auswallen. Pro Person ein Dreieck von ca. 10 cm. Seitenlänge ausschneiden. Diese mit Eigelb bestreichen. Dabei darauf achten, dass die Kanten nicht bestrichen werden. Sie würden sonst nicht aufgehen. Die Dreiecke backen. Anschliessend in der Mitte mit einem scharfen Messer horizontal halbieren.

Sauce Hollandaise:

1. Den Wein bis und mit Lorbeerblättern aufkochen, Hitze reduzieren. Die Reduktion bis auf 2 EL einkochen und abkühlen lassen.
2. Eigelbe und Reduktion in einer Chromstahlschüssel (oder Bain Marie) verrühren. Unter ständigem Rühren in der Bain Marie oder direkt auf dem Herd schaumig schlagen. Nicht zu stark erwärmen, damit die Sauce nicht gerinnt, aber auch nicht zu wenig, damit sie nicht zu flüssig wird. Es braucht etwas Gefühl.
3. Kalte Butter portionenweise unter Rühren dazugeben, bis die Sauce cremig ist.
4. Sauce würzen, ausgekratzte Vanille dazugeben und mit Zitronensaft abschmecken.

Info:

Gerinnt die Sauce, 2 EL eiskaltes Wasser oder einen Eiswürfel dazugeben. Rühren bis die Sauce wieder cremig ist.

Anrichten:

Je 3 Spargeln (der Länge nach dünn geschnitten) pro Person auf den Blätterteigboden geben. Mit Sauce Hollandaise nappieren. Blätterteigdeckel darauf legen und mit Peterli garnieren.