

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 22.05.2023

Spargel in Blätterteig mit Blitz-Basilikum-Hollandaise

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Spargelpäckchen

2 Bund Spargel, grün ca. 900 g
175 g Doppelrahmfrischkäse
2 TL Biozitronenschale,
etwas Salz
150 g Kochschinken,
in dünnen Scheiben
1 Pck. Blätterteig (270 g)
1 Eigelb (Größe M)
2 EL Wasser

Für die Blitz-Hollandaise

6 Stiele Basilikum
2 Eigelb (Größe M)
2 EL Sahnejoghurt
etwas Salz
2 TL Zitronensaft
1 TL Senf
etwas Honig (flüssig oder Agavendicksaft)
175 g Butter



Zubereitung:

1. **Für die Spargel-Päckchen** den Spargel abbrausen, abtropfen lassen und nur im unteren Drittel schälen. Die Enden abschneiden.
2. Frischkäse in eine Schüssel geben und mit Zitronenschale und 1 Prise Salz verrühren.
3. Blätterteig auf einem Backblech entrollen und vom Backpapier nehmen.
4. Teigstück gleichmäßig dick mit Frischkäse bestreichen und mit Kochschinken belegen.
5. Spargelstangen parallel zu den kurzen Seiten der Teigstücke auf den Schinken legen.
6. Spargel von einer kurzen Seite zur anderen in den Blätterteig einschlagen, so dass der Teig etwas überlappt. Mit der Überlappung nach unten auf das Backpapier legen.
7. Eigelb und Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren und die Spargelpäckchen damit bestreichen.
8. Im heißen Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, auf der untersten Schiene 15-20 Minuten backen.
9. **Für die Blitz-Hollandaise** die Basilikumblättchen abzupfen und in einen Rührbecher geben.
10. Eigelb, restliches Eigelb (vom Blätterteig), Joghurt und 1 Prise Salz, Zitronensaft, etwas Honig und Senf zugeben und mit einem Schneidstab pürieren.
11. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und von der Kochstelle nehmen.
12. Butter bei laufendem Schneidstab langsam unter die Basilikummischung pürieren. Mit Zitronensaft und Honig abschmecken.
13. Spargelpäckchen aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit der Basilikum-Hollandaise anrichten und servieren.

Tipp: Nach Belieben, die Spargelstangen etwa 3-5 Minuten Blanchieren bzw. vorgaren. Anschließend, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Nach Belieben, den Blätterteig längs und quer halbieren: Es entstehen 4 rechteckige Stücke. Dann mit Frischkäse bestreichen und mit Schinken belegen. Anschließend wie im Rezept weiter verfahren.