

SPARGEL IM BLÄTTERTEIG MIT SAFRANSAUCE

4 Personen:

Für den Spargel:

24 Stangen weißer Spargel
Salz
1 Prise Zucker
Saft von ½ Zitrone
1 Scheibe Weißbrot
400 g Blätterteig
1 Eigelb zum Bestreichen

Für die Sauce:

½ Zwiebel
½ Fenchelknolle
30 g Butter
1 EL Pernod
3 EL trockener Weißwein
300 ml Gemüsefond
½ TL Safran
150 g Creme fraiche
Salz
Etwas Zitronensaft



GERSTNER TIPP
*Achten Sie beim Einkauf darauf, dass die Enden nicht ausgetrocknet sind.
Geben Sie beim Kochen eine Scheibe Weißbrot dazu. Sie bindet Bitterstoffe.*

Den Spargel von den Enden befreien und von oben nach unten gründlich schälen.
In einem Topf etwa 1 ½ L Wasser mit Salz, dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Weißbrot zum Kochen bringen. Den Spargel dazugeben und 5 - 7 Minuten zugedeckt kochen lassen. Er soll noch Biss haben. Den Spargel aus dem Wasser heben, auf ein Tuch legen und abtropfen lassen.

Für die Sauce die Zwiebel klein schneiden. Den Fenchel putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf aufschäumen. Den Fenchel und die Zwiebel darin anschwitzen. Den Pernod und Weißwein dazugeben und bei mittlerer Hitze Einkochen lassen.

Mit dem Gemüsefond aufgießen und den Safran untermischen. Alles bei starker Hitze auf etwa ein Viertel Einkochen lassen. Dann die Creme fraiche dazugeben und noch einmal etwa 10 Min. kochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Den Blätterteig dünn ausrollen und in Rechtecke von 8 x 18 cm Größe schneiden. Jeweils 3 Spargelstangen auf die Rechtecke legen und in dem Teig einschlagen. Die Päckchen auf ein Backblech legen. Das Eigelb verquirlen und die Teigstücke damit bestreichen. Dann im Backrohr etwa 8 Min. backen, bis sie gut durchgebacken sind. Die Safransauce im Mixer oder mit dem Pürierstab aufschlagen, dann mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Mit der Sauce auf Teller einen Spiegel gießen und pro Person 2 Spargelpäckchen darauf setzen.