

Spargeln auf Blätterteigkissen

- 1 P. Blätterteig, ausgewallt in 8 Stücke schneiden
1 Eigelb bestreichen, backen 200°C, ca. 15 Min.
2 kg Spargeln rüsten, kochen, auf Küchentuch abtopfen lassen

Sauce mousseline:

- 1 Tetra-Brik-Beutel Hollandaise-Sauce gut verrühren, erwärmen
1,5 dl Rahm, geschlagen darunterziehen, Blätterteigkissen aufschneiden, Spargeln diagonal darauflegen, mit Sauce nappieren und den Blätterteigdeckel darauflegen.
1 Büschel Petersilie garnieren

Spargelwähe

- 1 P. rund ausgewallter Blätterteig Backblech belegen
Füllung:
2 l Salzwasser aufkochen
ca. 800 g gerüstete Spargeln weichkochen, gut abtropfen und auskühlen lassen
4 EL geriebener Käse Teigboden bestreuen
4 Tr. Schinken, in Streifen darüber verteilen, die Spargeln auf die gewünschte Länge zurückschneiden und die Wähe belegen.

Guss:

- 2,5 dl Halbrahm
3 Eier
1/4 KL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Msp. Cayennepfeffer
alles mit dem Schwingbesen gut verrühren, über die Spargeln giessen. Backen: 220°C ca. 30 Min.