



## Spargelfeuilletés mit Zitronenschaumsauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

**500 gr.** Weisser Spargel  
**500 gr.** Grüner Spargel

Den weissen Spargel grosszügig schälen und die Enden um mind. 4 cm zurückschneiden. Beim grünen Spargel genügt es das Ende um 1-2 cm zurückzuschneiden. Beide Spargelsorten getrennt in Salzwasser knapp weich garen. Nachher warm stellen.

**250 gr.** Blätterteig  
**1** Eigelb zum Bestreichen

Den Blätterteig sehr dünn auswallen und acht Rechtecke ausschneiden, die etwas länger als die Spargeln sind. Vier der Rechtecke mit wenig Wasser oder Eiweiss bepinseln, die andern vier Rechtecke sorgfältig drauflegen und mit Eigelb bestreichen. Auf ein Backblech legen und im auf 220°C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 12-15 Minuten goldbraun backen.

### Sauce:

**2** Schalotten od. kleine Zwiebeln  
**1 dl** Weisswein  
**2-3** Petersilienstengel  
Pfefferkörner weiss  
**1 EL** Zitronensaft  
**3** Eigelb  
**150 gr.** Butter  
Abgeriebene Schale von  
½ Zitrone

Die Schalotten schälen und grob hacken. Mit dem Weisswein, den Petersilienstengeln und den Pfefferkörnern in ein kleines Pfännchen geben und solange auf grossem Feuer kochen lassen, bis nur noch 3 EL flüssigkeit vorhanden ist. Durch ein Siebchen in eine Schüssel abgiessen und die Rückstände gut auspressen.

**1 dl** Rahm  
**1** Eiweiss

Kurz vor dem Fertigstellen des Gerichtes den Rahm und das Eiweiss getrennt schlagen.

Den Zitronensaft und die Eigelb zur Reduktion in die Schüssel geben. Über einem heissen Wasserbad so lange mit dem Schwingbesen aufschlagen, bis die Sauce leicht zu binden beginnt. Dann unter Weiterühren die Butter stückweise darunterschlagen.



### **Fortsetzung: Spargelfeuilletés mit Zitronenschaumsauce**

Salz  
Weisser Pfeffer

Die Sauce vom Wasserbad nehmen und pikant mit abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt den Rahm und das Eiweiss unterrühren. Wenn nötig nachwürzen.

Die Blätterteig- Rechtecke kurz im heissen Ofen erwärmen. Herausschneiden und waagrecht aufschneiden.

Die Teigböden auf vorgewärmte Teller geben, den Spargel darauf verteilen, mit Zitronenschaumsauce überziehen und den Blätterteigdeckel aufsetzen.

Sofort servieren.