

Spargel und Champignons in Blätterteig

12 Stangen Spargel
400 g Champignons
(klein, weiß)
250 g Blätterteig
1 Eigelb
60 g Butter

1 Zwiebel
1 EL Zitronensaft
½ Tasse Noilly Prat
1 Becher Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer

Den Spargel wie üblich kochen. Die feingehackte Zwiebel in der Butter glasig dünsten, dann die blättrig geschnittenen, mit Zitronensaft beträufelten Champignons dazugeben und nach einigen Minuten den Noilly Prat (sollten Sie diesen weißen französischen Vermouth nicht haben, nehmen Sie Weißwein). Nach insgesamt etwa 7—8 Minuten die Pilze mit einem Schaumlöffel herausnehmen, Crème fraîche zur Sauce geben und auf die Hälfte einkochen. Die Pilze dann wieder dazugeben und würzen. Den Blätterteig etwa 5 mm dick ausrollen und 4 Stücke von der Größe etwa einer Postkarte ausschneiden. (Viele tiefgefrorene Packungen enthalten schon Blätterteig mit diesen Maßen.) Mit Eigelb bestreichen und auf einem mit Wasser bespritzten Backblech goldbraun backen. Dann mit einem Sägemesser wie ein Brötchen durchschneiden. Den Teigboden auf einen heißen Teller legen, darauf sechs halbe Spargelstangen, dann die Pilzsauce und zum Schluß den Deckel aufsetzen. (Besonders festlich wird diese Vorspeise, wenn man vom Spargel nur Kopfhälften verwendet.)