Spargel im Blätterteig mit Mohnkruste

Bei diesem Rezept werden Familie und Gäste staunen: Der Spargel im Blätterteig mit Mohnkruste ist ein köstlicher Gaumenschmaus, den man so schnell nicht vergisst!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

450 g	Blätterteig ((tiefgekühlten, 8 quadratische Platten))
500 g	Spargel (grünen)
1 Stk.	Ei (zum Bepinseln vom Teig)
100 g	Mohn
1 Prise	Salz
150 g	Créme frâiche
1 Prise	Curry
1 Prise	Zucker
100 g	Putenbrust

Zubereitung

1. Für den Spargel im Blätterteig mit Mohnkruste den Blätterteig laut Packungsanweisung auftauen lassen und den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) bzw. 180°C (Umluft) vorheizen.

2. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen und den Spargel darin ca. 10 Minuten kochen lassen. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Crème fraîche mit Curry, Zucker und Salz würzen. Jeweils 2 aufgetaute Blätterteigscheiben übereinanderlegen und zu einem ca. 20 x 13 cm großen Rechteck ausrollen.

4. Jedes Rechteck mit der Creme bestreichen und mit Putenbrustscheiben belegen. Darauf den

Spargel verteilen. Dann die Rechtecke von der kurzen Seite her aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

5. Mit verquirltem Ei bepinseln und mit Mohn bestreuen. Ca. 30 Minuten im Ofen backen. Die goldgelben Bätterteig-Päckchen dann herausnehmen, nach Belieben zuerst leicht abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Den Spargel im Blätterteig mit Mohnkruste zusammen mit etwas Rucola in den Blätterteig füllen oder den Rucola als Salat dazu servieren.