

Spargel-Salat mit pikanten Blätterteig-Röllchen

Für zwei Personen

Für den Spargelsalat:

500 g weißer Spargel	100 g Kirschtomaten	1 Baby Römersalat
1 reife Avocado	1 Schalotte	3 EL Balsamico
1 TL Honig	1 TL Senf	100 g Pinienkerne
½ Bund Basilikum	½ Zitrone (Saft)	3 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Blätterteigröllchen:

4 Platten Blätterteig	50 g Schinkenwürfel	3 Frühlingszwiebeln
50 g Emmentaler	2 EL Doppelrahm-Frischkäse	1 EL Sauerrahm
2 Zweige Majoran	1 Ei	1 TL Kümmel
Salz	Pfeffer	

Für den Spargelsalat:

Tomaten waschen und halbieren. Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Spargel schräg, bis 2 cm unterhalb des Kopfes, in dicke Scheiben schneiden, Spargelköpfe längs halbieren. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelscheiben ca. 15 Minuten bissfest braten. Bei der Hälfte der Garzeit etwas Zucker hinzugeben und den Spargel leicht karamellisieren lassen. Den Spargel herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Salat längs halbieren, waschen, trocken schleudern und die Blätter in Streifen schneiden.

Avocado schälen, halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Würfel schneiden. In einer Schüssel Balsamico, Schalottenwürfel, Honig und Senf verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Basilikum abbrausen, trocken wedeln und klein schneiden. Basilikum unter die Vinaigrette rühren.

Pinienkerne in einer Pfanne rösten und über dem Salat verteilen.

Für die Blätterteigröllchen:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Majoran abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Käse reiben. In einer Schüssel Schinkenwürfel, Frischkäse, Sauerrahm, Emmentaler, Frühlingszwiebeln und Majoran verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf dem Blätterteig verteilen, die Ränder dabei frei lassen. Die Ränder mit Eigelb einstreichen und den Blätterteig einrollen. Blätterteigröllchen auf ein Blech legen, mit Salz und Kümmel bestreuen und ca. 20 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Salvador Becker am 15. Mai 2018