

# Spargel im Blätterteig mit Safran-Soße

**Für 4 Personen**

**Für den Spargel:**

24 Stangen Spargel	Salz	1 Prise Zucker
1/2 Zitrone, ausgepresst	1 Scheibe Toastbrot	400 g Blätterteig
1 Eigelb	Dillspitzen	50 g kalte Butter

**Für die Safransauce:**

1/2 Schalotte	1/2 Fenchelknolle	30 g Butter
1/2 EL trockener Wermut	300 ml Weißwein	150 ml Gemüsebrühe
1 Msp. Safran	150 g Crème double	Meersalz
1 Spritzer Zitronensaft		

**Für die Garnitur:**

2 Tomaten	10 g Butter	1 EL Dillspitzen
-----------	-------------	------------------

Für den Spargel:

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Den Spargel von den Enden befreien und von oben nach unten gründlich schälen. In einem Topf etwa 1 1/2 l Wasser mit Salz, dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Weißbrot zum Kochen bringen. Den Spargel zugeben und 5 – 7 Minuten zugedeckt kochen lassen, er soll noch bissfest sein. Den Spargel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, auf ein Tuch legen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Blätterteig dünn ausrollen und in 8 Rechtecke von 8 x 18 cm Größe schneiden. Jeweils 3 Spargelstangen auf die Rechtecke legen und in dem Teig einschlagen. Die Päckchen auf ein Backblech legen. Das Eigelb verquirlen und die Teigstücke damit bestreichen. Die Teigpäckchen im Backofen (Mitte) etwa 8 Minuten backen, bis sie gut durchgebacken sind. Für die Safransauce Die Schalotte kleinschneiden. Den Fenchel putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Sauteuse aufschäumen, den Fenchel und die Schalotte darin anschwitzen. Wermut sowie Weißwein zugeben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Gemüsebrühe angießen, den Safran untermischen. Alles bei starker Hitze auf etwa ein Viertel einkochen lassen. Dann die Crème double dazu geben und nochmals etwas einkochen lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb passieren, im Mixer oder mit dem Pürierstab aufschlagen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Tomaten 1 – 2 Minuten in kochendes Wasser legen, in Eiswasser abschrecken, häuten und klein würfeln. Die Tomatenwürfel der Butter etwa 1 Minute schwenken.

Die Safransauce auf vorgewärmte Teller gießen und pro Person 2 Spargelpäckchen darauf setzen. Mit den Tomaten und dem Dill garnieren.

Frank Buchholz am 28. April 2014