Rezept

Blätterteigpastete mit weißem Spargel, Estragon und frischen Erbsen

Ein Rezept von Blätterteigpastete mit weißem Spargel, Estragon und frischen Erbsen, am 23.04.2024

Zutaten

20	weiße Spargelstangen
1 EL	Zucker
1 EL	grobes Meersalz (z. B. Fleur de sel)
	Salz
1 EL	Mehl
	schwarzer Pfeffer
	1/2 Bio-Zitrone
100 g	Butter
	Pro Person 5 Erbsenschoten oder 100 g frische Erbsen
	1/2 Bund Estragon
200 g	Sahne
4	Blätterteigpasteten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Spargel schälen und je nach Dicke mit Küchengarn zu einem Bund von 2-4 Stangen binden. Die unteren Enden gerade abschneiden.

2. In einem großen Topf (ca. 22 cm Ø) reichlich Wasser mit der Zitrone, dem Zucker, 1 EL Butter und 1 EL Meersalz zum Kochen bringen. Den Spargel 5-8 Min. darin kochen, herausheben und in Eiswasser abschrecken. Anschließend den Spargel auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Das Spargelwasser für die Sauce aufheben.

3. Spargelspitzen ca. 7 cm lang abschneiden, die Stangen in 1 1/2 cm große Stücke schneiden. Die Erbsen aus den Schoten brechen, waschen und in kochendem Wasser mit 1 Prise Salz 3-5 Min. garen; in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Estragon waschen und grob schneiden.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für die Sauce in einem Topf 2 EL Butter zerlassen und 1 EL Mehl hinzugeben, das Mehl farblos anschwitzen. Mit 150 ml Spargelwasser ablöschen. Mit dem Schneebesen gut umrühren und aufkochen lassen, dann die Sahne dazugießen und die Sauce ca. 10 Min. köcheln lassen, bis sie eine leichte Bindung hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen und die Spargelspitzen und -stücke darin hellbraun anbraten, Estragon und Erbsen dazugeben, salzen und pfeffern. Die Blätterteigpasteten im Backofen für 3-5 Min. erhitzen.

6. Den gebräunten Spargel in die Blätterteigpasteten geben; dabei die Spargelspitzen herausragen lassen. Die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen, nochmals abschmecken und darübergießen.