

Spargelgipfel mit Salatbouquet



Rezept für 8 Personen als Vorspeise

Zutaten

- 16 grüne Spargeln
- 8 Tranchen Rohschinken
oder Specktranchen
- 1 runder Blätterteig
- 1 Ei
- 100 g Sprinz Reibkäse
- Salz, Pfeffer, Gewürze
nach Wahl

Salat nach Wahl
Tomaten, Rüebli
zum Dekorieren

Vorbereiten

- Spargeln falls notwendig im hinteren Bereich schälen
(falls sehr kleine Spargeln ev. 3 Spargeln pro Gipfel,
beim Einkaufen berücksichtigen)
- Im Steamer, Dampfgarer oder in Pfanne ca. 3 Minuten blanchieren
sofort im kalten Wasser abschrecken und auf Küchentuch
abtropfen lassen.
- Ei verklopfen

Zubereiten

- Rohschinken oder Specktranchen auslegen, je 2 - 3 Spargeln
drauflegen und einrollen.
 - Runder Blätterteig in 8 gleich grosse "Tortenstücke" schneiden.
Teigboden mit wenig Eiflüssigkeit bestreichen
Ca. 2/3 des Reibkäses auf den Boden verteilen und würzen mit
Salz und Pfeffer oder Gewürz nach Wahl wie zB wenig Muskat
oder wer es etwas rassiger wünscht Cayennepfeffer oder wenig
Chilipulver darüber streuen.
 - Spargelpäckli auf Teig legen und gegen Spitze des Teigs aufrollen
Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen, mit
restlicher Eiflüssigkeit bestreichen und restlicher Reibkäse
darüber streuen.
 - Ofen 200 Grad Umluft vorheizen.
 - Spargelgipfel ca. 20 Minuten auf der 2. Rille von unten goldgelb backen.
- Teller mit Salat und Zubehör anrichten, Salatsauce nach Wahl
zubereiten und zusammen mit den heissen Gipfel servieren.