

Pastetli mit Spargelfüllung

8 Blätterteigpastetli

SPARGELN

500 g grüne Spargeln
1 Liter Wasser
1 Esslöffel Salz
1 Prise Zucker
1 Teelöffel Butter oder Margarine

MORCHELSAUCE

1 Portion Pastetlisauc
(siehe Grundrezept) mit
3 1/2 dl Spargelsud und
1 1/2 dl weissem Portwein
200 g frische Morcheln, grosse evtl. halbiert
1 Esslöffel Butter oder Margarine
1 Schalotte, fein gehackt
1 Crème fraîche (125 g)
1 Esslöffel Kerbelblättchen,
fein gehackt
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
Kerbel, für die Garnitur

Spargeln: Unteres Drittel schälen. Spargeln schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Wasser aufkochen, Salz, Zucker sowie Butter oder Margarine beifügen. Spargeln zugeben, ca. 10 Min. knapp weich garen, herausnehmen, in kaltem Wasser abkühlen, beiseite stellen.

Morchelsauce: Pastetlisauc nach Grundrezept zubereiten. Morcheln unter fließendem Wasser innen und aussen gut waschen, abtropfen. In der warmen Butter oder Margarine ca. 5 Min. andämpfen. Schalotten begeben, ca. 1 Min. mitdämpfen. Sauce zufügen, Hitze reduzieren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren 5 Min. köcheln. Crème fraîche und Kerbel darunterrühren, würzen, nicht mehr kochen. Spargeln beifügen, nur noch heiss werden lassen.

Mikrowelle: Spargeln: abspülen, ohne zusätzliches Wasser in einen Bratbeutel geben, verschliessen, mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen.
5-6 Min./600 W garen.

Sauce: Morcheln in der Butter oder Margarine offen 3 Min./600 W andämpfen, Schalotten begeben, offen 1 Min./600 W mitdämpfen. Mit der Pastetlisauc mischen, zugedeckt 3 Min./300 W garen.

Grundrezept Pastetlisauce

2 Esslöffel Butter oder
Margarine
3 Esslöffel Mehl
5 dl Flüssigkeit (z.B. abgeseibte Kochflüssigkeit,
im kalten Wasserbad ausgekühlt, oder kalte
Bouillon)
Salz, Pfeffer, Muskat, nach Bedarf

Zubereiten: Butter oder Margarine warm werden lassen. Mehl beigeben, kurz dünsten, bis es leicht schäumt, aber noch keine Farbe angenommen hat. Pfanne von der Platte ziehen. Flüssigkeit aufs Mal dazugiessen, mit dem Schwingbesen glattrühren. Pfanne auf die Herdplatte zurückstellen, die Sauce unter ständigem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. Sauce würzen, ca. 10 Min. unter gelegentlichem Rühren weiterköcheln.

Pastetli aufbacken

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Pastetli darin ca. 10 Min. aufbacken. Zum Warmhalten Ofentüre spaltbreit offenhalten.