



Spargelragout mit Kalbfleischklösschen auf Blätterteig

500 g weisse Spargeln

500 g grüne Spargeln

waschen, weisse Spargeln ganz schälen, grüne Spargeln hinteres Drittel schälen, leicht schräg in ca 3 cm Stücke schneiden. Spargeln im Salzwasser garen (weisse Spargeln ca 12-15 Minuten, grüne Spargeln ca 8 Minuten), vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen. Oder die Spargelstücke im Dampfgarer garen

250 g Kalbsbrät

kleine Klösschen formen (von Hand, mit einem Löffel, formen oder mit einem Spritzsack), direkt in helle Fleischbouillon geben, ca 4-6 Minuten ziehen lassen, herausschöpfen

20 g Butter

in einer Pfanne schmelzen

20 g Mehl

dazu rühren

2 dl Fleischfond

ablöschen

1 dl Saucenhalbrahm

dazu geben, kurz köcheln lassen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

abschmecken, Spargelstücke und Kalbfleischklösschen in die Sauce geben

1 Blätterteig rechteckig

Halbmonde oder Rondellen ausstechen, auf mit Backpapier belegtes Backblech legen

1 Ei

verquirlen, den Blätterteig damit bestreichen, im Ofen bei 200° während ca 10 Minuten backen. Blätterteig noch warm, mit einem Sägemesser, in Deckel und Boden schneiden. Den Blätterteigboden auf Teller anrichten, den Spargelragout darauf geben, mit Deckel abdecken

1 Bund Schnittlauch

schneiden, über das fertige Gericht streuen