



Spargelragout mit Kalbfleischklösschen auf Blätterteigkissen

500 g weisse Spargeln 500 g grüne Spargeln	waschen, weisse Spargeln ganz schälen, grüne Spargeln hinteres Drittel schälen, Enden grosszügig abschneiden, leicht schräg in 3 cm Stücke schneiden. Spargelstücke 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, oder mit einem Spritzsack), direkt in helle Fleischbouillon geben, ca. 4-6 Minuten ziehen lassen, heraus schöpfen. Fond beiseite stellen
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 ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
1 Ei	verquirlen, den Blätterteig damit bestreichen, im Ofen bei 200° C während ca. 10 Minuten backen. Blätterteigkissen 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	in feine Röllchen schneiden, über das Gericht streuen

Tipp

Bereichern Sie das Spargelragout mit frischen gewaschenen Morcheln, die Sie in die Butter geben und nachher mit Mehl bestäuben