

Spargel mit Sabayon von Zitrusfrüchten

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 412

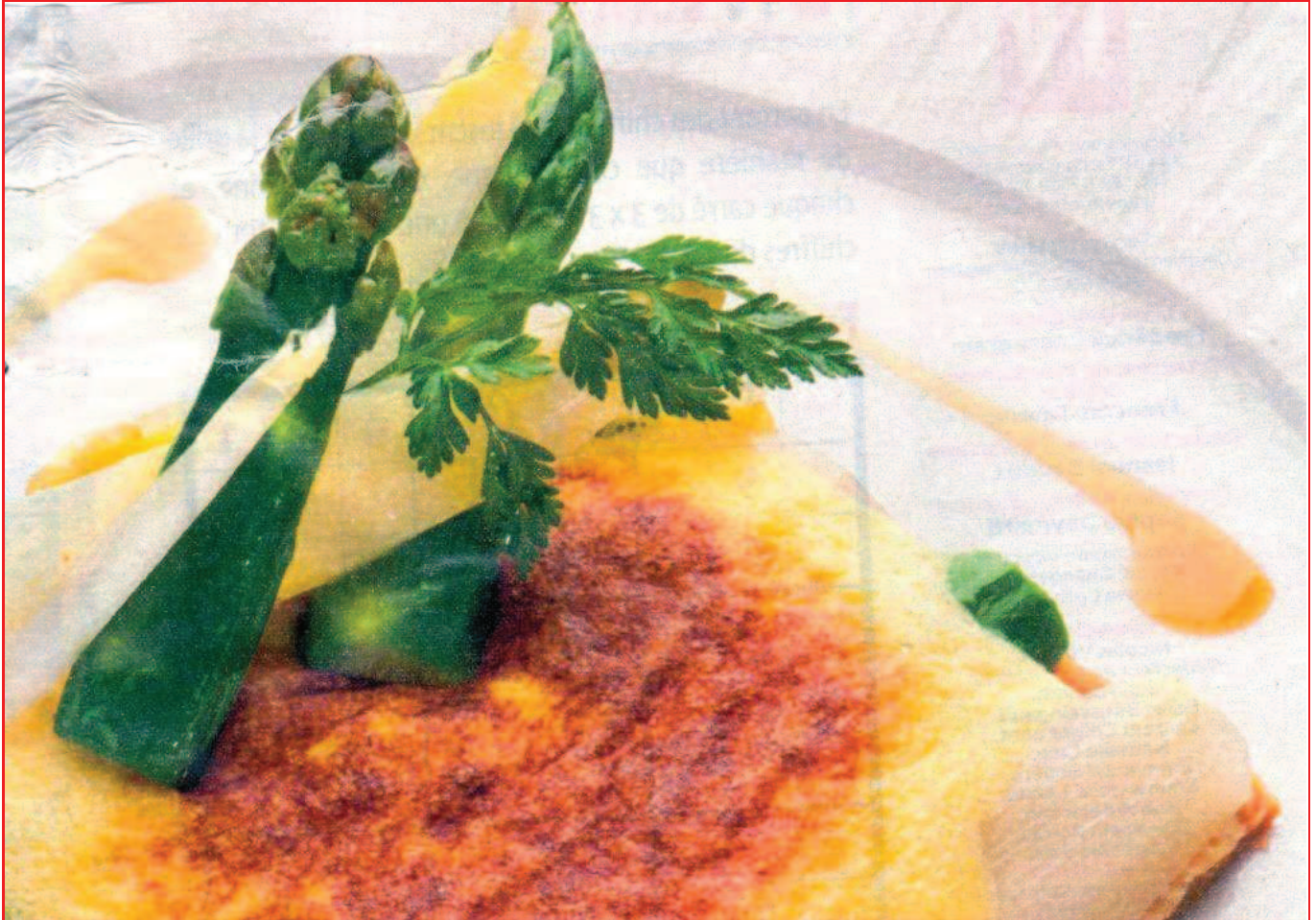
Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Spargel	600	Gramm	weiß, nicht zu dünn
Spargel	12	Stück	grün, nicht zu dünn
Eigelb	3	Stück	
Orangensaft	10	cl	möglichst frisch gepresst und säuerlich
Weißwein	15	cl	mit Restsüße, Riesling, Muscat, Bergerac
Zucker	1	Msp.	
Blätterteig	250	Gramm	

Zubereitung

1. Aus dem Blätterteig 4 Rechtecke mit ca. 10x15 cm schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 180° zwischen 2 Kuchenblechen (damit er flach bleibt) knapp 20 Minuten backen.
2. Die Spargel schälen, ca. 12 Minuten - je nach Dicke - in viel Salzwasser knackig garen. Herausnehmen, abtropfen lassen, so zuschneiden, daß sie auf die Teigrechtecke passen und warmstellen.
3. Den Orangensaft auf kleiner Flamme um die Hälfte reduzieren.
3. Für das Sabayon in einer Kasserole die Eigelb zusammen mit dem Weißwein und dem Zucker mit einem Schneebesen gut aufschlagen und dann im Wasserbad oder auf sehr niedriger Flamme unter ständigem Rühren zu einer schaumig-cremigen Konsistenz schlglen. Dann den reduzierten Orangensaft zugeben und kurz einarbeiten.
4. Die Blätterteigrechtecke abwechselnd mit weißen und grünen Spargelstücken belegen, mit dem Sabayon begießen und mit schönen Spargelköpfen dekorieren. Evtl. noch etwas Schale von einer Zitrusfrucht der Wahl darüber reiben.
5. Unter dem vorgeheizten Grill Farbe annehmen lassen (nicht zu lange, sonst wird das Sabayon zu trocken).

Dazu paßt der Wein, den man in das Sabayon gegeben hat. Sehr schön ein halbtrockener Riesling mit einer guten Säurestruktur.



Notizen
