

Mille-feuille d'asperges mit Prosciutto

Mille-feuille d'asperges mit Prosciutto

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1 Std

Menu: [19.05.2010](#)

Creation: [Christoph Pachlatko](#)

Dieser Gang geht auf eine Idee von Willy Rufer zurück. Vor Jahren hatten wir an einem seiner Kochabende „Spargeln im Schlafrock“ zubereitet, wobei mir sowohl der Schlafrock wie auch dessen Inhalt in guter Erinnerung geblieben sind. So kam es, dass dieser „Schlafrock“ bei uns zuhause mehrfach auf den Tisch kam.

Jetzt ist wieder Frühling, also Spargelzeit. Ihr wisst ja noch, wie das war mit dem Lied: „Veronika, der Lenz ist da“ ... Zeit für einen Spargel-Gang!

3 grüne Spargeln pro Person
Blätterteig
Sauce Hollandaise
Italienischer Prosciutto
Kerbel zum Dekorieren

Die Spargeln rüsten und weich kochen. Spargeln auf die gewünschte Länge schneiden. Restliche Teile in kleine „Rugeli“ schneiden. Warm stellen.

Sauce Hollandaise
1 Zwiebel fein hacken, in wenig Fett andämpfen. Vom Spargelsud 3 dl dazugeben, ausserdem 1 dl Bouillon und 1 EL Essig dazu und alles einkochen, bis noch 1.5 dl übrig bleibt. Zwiebel absieben.
Danach 2 Eigelb in einer Schüssel (im Wasserbad) erwärmen, langsam den reduzierten Sud einlaufen lassen und mit dem Schwingbesen zu einer dickflüssigen Sauce rühren.
Würzen mit Salz und Pfeffer, evtl. auch ein wenig Consommé-Konzentrat.

Den Prosciutto in feine „Fetzchen“ schneiden.

Blätterteig in einzelne Stücke schneiden, die im Ofen zu „Taschen“ aufgehen werden. Mit Eigelb/Kaffeerahm bestreichen, auf Backfolie legen und im Ofen während ca 20 Minuten backen, bis der Blätterteig zu einem „Kissen“ aufgegangen ist.

Herausnehmen, die „Kissen“ in der Mitte halbieren und Spargeln hineinlegen. Restliche Spargelstücke dazugeben. Danach den Prosciutto über die Spargeln verteilen, die Sauce Hollandaise darüber geben und am Schluss Deckel drauf und Dekoration beifügen. Eine Tranche Prosciutto als Dekoration neben dem Teig-Kissen drapieren.