

Winzer-Rezepte aus Übersee

Thys Smit aus Südafrika empfiehlt:

Grüner Spargel in Blätterteig – Asparagus Pastry

& Meerendal Sauvignon Blanc

Zutaten (für 6 Stück)

270 g Blätterteig
18 Stangen dünnen, grünen Spargel
6 Scheiben Parmaschinken
150 g Gruyère Käse
2 Eier
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Ofen auf 220 °C vorheizen. Spargelenden abschneiden, 1 EL Olivenöl in großer Pfanne erhitzen und Spargel darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten gleichmäßig von allen Seiten garen. Dazu die Pfanne immer wieder schwenken. Spargel zur Seite stellen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gruyère Käse in grobe Stücke hobeln. Blätterteig ausrollen und daraus 6 Quadrate schneiden. Eigelb aus 2 Eiern miteinander verquirlen und damit die Blätterteigquadrate bestreichen. Jedes Quadrat mit einer Scheibe Parmaschinken belegen. Je 3 Stangen Spargel diagonal darauf platzieren und gehobelten Käse darüber streuen. Zum Verschließen, beide gegenüberliegenden Teigecken anheben, die Spitzen übereinanderlegen und gut zusammenpressen. Teig von außen mit restlichem Eigelb bestreichen. Blätterteig-Päckchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 10 – 12 Minuten backen.

Möglichst ofenfrisch servieren!

Zu dieser Appetit anregenden Pastry serviert Thys gerne den Meerendal Sauvignon Blanc.