

Spargeltörtchen mit Spargel-Gemüse, Béchamel, Schinken

Für zwei Personen

Für das „Spargeltörtchen“:

750 g weiße Spargelspitzen	1 Kohlrabi	3 EL Paniermehl
150 g Butterschmalz	150 g Salzbutter	1 TL Zucker

Für die Sauce:

2 EL Crème-fraîche	100 g Sahne	1 EL Mehl
--------------------	-------------	-----------

Für das Püree im „Törtchen“:

4 mehligk. Kartoffeln	1 Karotte	100 g Sahne
1 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für den Schinken:

2 Scheiben Katenrauchschinken

Für das „Spargeltörtchen“:

Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. Ca. 200 g dünne Scheiben diagonal zum Stangenende hin abschneiden. 15 Spitzen auf 7cm Länge gerade abschneiden, restlichen Spitzen auf mundgerechte Länge schneiden.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Spitzen darin mit etwas Zucker nicht zu weich garen. Die Spargelscheiben blanchieren, abschrecken und im Sieb abtropfen lassen.

Etwas Salzbutter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Paniermehl dazugeben und Spargelscheiben und kurze Spitzen dazu geben.

Aus der Kohlrabi Mitte eine 5 mm dicke Scheibe schneiden und mit dem Sparschäler schälen, blanchieren und in Butterschmalz leicht anschwitzen. Kohlrabischeibe mit einem Dessertring ausstechen.

Für die Sauce:

Spargelkochwasser für die Sauce nutzen.

Crème fraîche, Sahne und Mehl einrühren und mit Salz fein abschmecken. Mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen.

Für das Püree im „Törtchen“:

Kartoffel schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garen. Anschließend abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. In einer Schüssel mit Butter und Sahne pürieren. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken, ggf. durch ein Sieb streichen. Ein EL Püree beiseite Stellen.

Karotte schälen, Enden entfernen, längs in 2 mm dicke Scheiben schneiden, würfeln und blanchieren.

3 EL Karottenwürfel unter das Püree mischen. Püree in einen Spritzbeutel füllen und im Wasserbad warm halten. Ein wenig Püree zur Seite stellen.

Auf die ausgestochene Kohlrabischeibe ein wenig Püree streichen, Ring aufsetzen und von innen die vorbereiteten Spargelspitzen palisadenmäßig an den Ring stellen, dann den Innenraum mit Püree aus dem Spritzbeutel auffüllen.

Für den Schinken:

Schinken in feine Würfel schneiden und auf dem Törtchen verteilen.

’Spargeltörtchen’ mittig auf den Tellern platzieren, Spargelscheiben um das Törtchen legen, Spitzenstücke auflegen, mit aufgeschäumter Sauce nappieren, Ring abziehen und servieren.

Ernst Otto Mahnke am 11. April 2018