

Spinat im Blätterteig-Mantel mit Kasseler

Für 2 Personen:

1 Packung Blätterteig	100 g Kassler, gegart	100 g Fetakäse
6 Schalotten	250 g frischer Babyspinat	2 EL Sesamsaat, geröstet
2 - 3 EL geröst. Sesamöl	2 Eier	2 EL Butter
Salz		

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einer großen, beschichteten Pfanne mit etwas Butter hellbraun anschwitzen. Den Spinat zugeben, durchschwenken und in der Hitze fallen lassen. Sesam und das geröstete Sesamöl unterrühren und mit etwas Salz abschmecken. Kassler und Feta in etwa 1cm große Würfel schneiden. Danach kleine Auflaufförmchen oder Tassen mit Butter austreichen.

Die Förmchen mit zwei Drittel des Schalottenspinats befüllen, Feta und Kasslerwürfel mittig hineinfüllen und den restlichen Spinat darauf geben. Alles auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Die Eier trennen. Den Blätterteig ausbreiten und mit einem Ausstecher, der vom Durchmesser 2 cm größer als die gefüllten Tassen ist, Kreise ausstechen. Den Rand der runden Blätterteigscheiben 1 cm mit Eiweiß einstreichen und jeweils mit der Eiweißseite nach unten auf eine gefüllte Tasse legen. Den überstehenden Rand umklappen und die Tasse damit verschließen.

Die Blätterteighauben komplett mit Eigelb einpinseln. So vorbereitet können die Tassen bis zu einem Tag im Kühlschrank gelagert oder auch sofort gebacken werden.

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen, die Tassen auf einem Backgitter im unteren Drittel des Backofens verteilen und etwa 20-30 Minuten (je nach Größe der verwendeten Tassen) goldbraun backen.

Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen, Tassen stürzen und servieren.

Alexander Herrmann am 22. Februar 2021