

# Kaninchen-Frikassee im Blätterteig-Törtchen

## Für zwei Personen

2 Blätter Blätterteig	3 Kaninchenrücken	3 Stangen Spargel (weiß)
3-4 Champignons (weiß)	1 Zitrone	2 Zweige Estragon
250 ml Sahne	1 Ei	4 EL Butter
2 EL Mehl	Zucker	Salz

Zwei unterschiedlich große, runde Teig-Ausstecher in heißem Wasser temperieren.

Vom Blätterteig je eine große „Bodenplatte“ und einen „Ring“ ausstechen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Eigelb einpinseln, den Ring darauf setzen, ebenfalls mit Eigelb einpinseln und auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech legen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Ober-/Unterhitze circa 15 Minuten zu knusprigen Blätterteig-Törtchen backen. Der Rand geht dabei aufgrund des aufgeklebten Teig-Rings höher auf, und der Blätterteig kann somit später gefüllt werden.

Zwei Esslöffel Butter und zwei Esslöffel Mehl zusammen verkneten.

100 ml der Sahne aufschlagen und bis zur Verwendung kühl stellen.

Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Etwas Wasser mit je einer Prise Salz und Zucker in einem Topf aufkochen lassen, die Spargelschalen und die Abschnitte hinein geben (die Wassermenge sollte die Spargelreste gerade bedecken) und circa zwei Stunden ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren, die restliche Sahne zugeben, aufkochen und mit der Mehlbutter binden.

Die Champignons putzen und vierteln (große Pilze sechsteln), den Kaninchenrücken in kleinere Stücke, bzw. Würfel schneiden und die Spargelstangen ähnlich klein schneiden. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Kaninchenrücken hineingeben und durchschwenken. Den Spargel und die Champignons zugeben, alles anbraten, mit einer Prise Salz würzen und in die Spargelsauce geben. Das Frikassee mit etwas Abrieb und Saft einer Zitrone, einer Prise Salz und dem frisch geschnittenem Estragon abschmecken.

Zwei Esslöffel geschlagene Sahne unter das Frikassee heben, in die Blätterteig-Törtchen füllen und sofort servieren. Das restliche Frikassee in einer Schüssel auf dem Tisch stellen (wenn das Frikassee vollständig in Blätterteig-Törtchen gefüllt werden soll, müssen mehr Törtchen gebacken werden).

Alexander Herrmann am 30. März 2015