

Blätterteig-Spargeltaschen mit Krabben



Zutaten für 4 Personen:

300 g geschälten Spargelbruch
4 Scheiben Blätterteig (tiefgefroren,
rechteckig, in 8 Quadrate schneiden)
1 Eigelb
100 g Krabben
1 P. Sauce Hollandaise

Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen und die vier Scheiben jeweils einmal durchschneiden, sodass acht Quadrate entstehen. Den Spargel ungefähr fünf Minuten in Salzwasser köcheln. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spargel mittig auf dem Blätterteig platzieren. Die Krabben darauf verteilen und auf die Füllung einen Klecks Sauce Hollandaise geben. Zum Verschließen der Taschen die vier Ecken des Teigs in der Mitte zusammenführen. Vorsichtig die offenen Stellen andrücken, sodass der Inhalt nicht herausfällt. Die Taschen auf einem mit Backpapier ausgekleideten Backblech verteilen. Für eine goldgelbe Farbe mit Eigelb bestreichen. Für 15 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Rezept: Gertrude Hüchtker-Knemeyer, Foto: Kirstin Oelgemöller, Jana Sobolewski