

Spargel im Lachs-Blätterteigmantel

Diese hübschen Spargel Sticks, umhüllt von zartem Lachs und knusprigem Blätterteig, sind ein ganz besonderes Finger-Food und der Hingucker beim Oster-Brunch.

🌱 vegetarisch ⌚ ca. 45 Minuten ||| einfach



Bild: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auskleiden. Lachs und Blätterteig der Länge nach in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden. Spargel schälen. Pro Spargel-Stange mit jeweils 1 Streifen Lachs und Blätterteig umwickeln und auf das Backblech legen.

Eier trennen und den Blätterteig rundherum mit Eigelb bepinseln. Mit Sesam bestreuen und auf mittlerer Schiene im Ofen etwa 20–25 Min. backen, bis der Spargel durch ist und der Blätterteig eine goldene Farbe bekommen hat.

Währenddessen Kräuterquark zubereiten: Zitrone heiß waschen, trocken reiben und ½ der Schale abreiben. Minze und Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Quark in eine Schüssel geben, mit Zitronenschale, gehackten Kräutern, Zitronenschale und 1 Spritzer Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt Kresse darüber streuen.

Lachs-Sticks aus dem Ofen holen, kurz auskühlen lassen und mit Kresse bestreuen. Noch warm in den Kräuterquark dippen und genießen.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Lachs-Sticks:

- 300 g geräucherter Lachs
- 275 g frischer Blätterteig
- 2 Bund Spargel
- 2 Eier
- 1–2 TL Sesam

Für den Kräuterquark:

- 1 Zitrone
- 4 Zweige Basilikum
- 2 Zweige Minze
- 250 g Sahnequark
- Meersalz und Pfeffer
- Kresse



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
 c/o Pretzlaw Communications
 Neue Schönhauser Straße 20
 10178 Berlin