

Frühlingspastetli mit Spargeln und Morcheln

Zutaten für 4 Personen

5 mittelgrosse Pastetli
1 Bund kleine, grüne Spargeln
100 gr. kleine Morcheln (frische) oder
20 gr getrocknete Morcheln
1 EL Thymianblätter, abgezupft
½ L Wasser (nur zum Spargel kochen)
½ L Milch (nur zum Spargel kochen)
½ TL Salz
½ TL Zucker
1 EL Butter
1 kl. Eschalotte, fein gehackt
2 EL Butter
1 ½ dl Weisswein
2 dl Gemüsebouillon
3 dl Rahm
Salz und weisser Pfeffer



Zubereitung

- Getrocknete Morcheln in warmes Wasser legen.
- Wasser, Milch, Salz, Zucker und Butter zusammen in einer mittleren Pfanne aufkochen.
- Gesäuberte Spargelköpfe abschneiden und den Rest in 2 cm lange Stücke schneiden. Alles in der Wasser/Milchmischung gar kochen. Die Spargeln sollten noch etwas Biss haben.
- Abschütten (evtl. Milch für Suppe benutzen) und Spargel beiseite legen.
- Pastetli bei 180 Grad für ca. 5 Min. in den Ofen erwärmen
- Eschalotte fein hacken und in der Butter anziehen. Morcheln beifügen und ebenfalls kurz andämpfen. Mit
- dem Weisswein ablöschen. Gemüsebouillon dazu giessen und auf die Hälfte einkochen.
- Den Rahm dazugeben und nochmals aufkochen. Mit Maizena die Sauce etwas eindicken bis die Sauce gut sämig ist.