



Nein, der eigentliche Plan ist nicht aufgegangen... aber das habe ich mir schon im Vorfeld gedacht. Meine Idee war, diese Knusperstangen auf Buffets senkrecht in Gläser zu stellen, was ja dann durchaus elegant aussehen kann, die Stangen dann als Fingerfood in einen Kräuterdip zu tunken und davon abzubeißen. Doch durch die faserige Struktur des Spargels zieht man beim Beißen die Stange aus ihrer Hülle. Dann doch lieber so wie auf diesem Bild genießen, ganz nach Belieben kalt, lauwarm oder heiß.

Der Spargel wird über Nacht mariniert, wodurch er Geschmack gewinnt und bereits im Vorfeld viel Flüssigkeit verliert – diese kann man dann für die nächste Spargelsuppe aufbewahren. Andernfalls würde der Spargel beim Backen auswässern und den Teig aufweichen.

Es handelt sich um eine Art Filoteig, der sehr einfach herzustellen und zu verarbeiten ist. Die fertigen Stangen lassen sich auch gut einfrieren und dann zum Anlaß nochmals kurz aufbacken, allerdings ist der Spargel dann nicht mehr so bißfest. Dazu paßt beispielsweise ein Schnittlauch-Dip – Rezept ganz unten.

Gesamtzutaten:

Teig

- 500 g Weizenmehl 550
- 10 g Salz
- 65 g Olivenöl
- 225 g Wasser, handwarm

Füllung

- 12 Stangen Spargel

- 12 Scheiben Serranoschinken
- 80 g Parmesan
- 80 g Butter

Marinade

- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Zucker

Zubereitung

Vortag

Aus Öl, Zitronensaft, Zucker und Salz eine Marinade anrühren. Den Spargel gründlich schälen und hineinlegen. Über Nacht ziehen lassen und so lange Ihr wach seid, immer wieder die Spargelstangen in der Marinade wenden.

Backtag

Einen Topf von gut 20 cm Durchmesser mit Wasser füllen, dieses auf dem Herd zum Kochen bringen.

Mittlerweile das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz darüberstreuen, eine Mulde bilden und das Olivenöl hineingeben. Mit dem Handrührgerät / Knethaken von innen nach außen zu einem geschmeidigen Teig kneten, dabei nach und nach das Wasser hinzufügen. Zum Schluß den Teig von Hand fertigkneten, so daß weder Blasen noch Mehlreste übrig bleiben, dann zu einer Kugel formen.

Den nunmehr heißen Topf entleeren und über die Teigkugel stülpen. Den Teig mindestens 30 Minuten ruhen und quellen lassen.

Währenddessen die Spargelstangen trockentupfen und in den Serranoschinken wickeln. Die Butter schmelzen lassen, den Parmesan reiben.

Den Teig hauchdünn möglichst rechteckig ausrollen, etwas mehr als doppelt so breit, wie die Spargelstangen lang sind. Den Teig nun in der Mitte teilen, so daß die Teigplatten jeweils etwas breiter sind, als die Spargelstangen lang. Den Teig mit flüssiger Butter einpinseln und mit dem Parmesan bestreuen.

Die Spargelstangen nach und nach in den Teig wickeln, so daß der Teig jeweils zwei Lagen hat. Die Spargelstangen beim Einwickeln immer wieder mitsamt dem Teig etwas zu sich heranziehen, so daß der Teig nochmals ein wenig gedehnt wird und die Stangen straff eingerollt sind.

Die Teigenden zudrücken, überschüssige Teigreste abschneiden. Die Spargelstangen mit den Schnittkanten nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der restlichen flüssigen Butter einpinseln.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 20–25 Minuten goldbraun backen. Die Teigreste backen wir einfach mit und haben somit ein schmackhaftes Knuspergebäck.

Schnittlauch-Dip

250 g Quark mit jeweils etwas Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. ½ Bund Schnittlauch fein schneiden und untermengen.

Damit der Dip so grün aussieht, habe ich zunächst frische Petersilie mit Öl fein püriert und dann die weiteren Zutaten untergerührt.