

Spargel Tartelettes

ergibt 12 Stücke à 8 x 3,5 cm

125	g	Fertig Filoteig *
		(~ halbe Packung)
1000	g	Spargel**
200	g	Kartoffeln
100	ml	Spargelsud
2	Stück	Eier
50	g	Butter
2	EL	Zitronensaft
2-3	EL	Olivenöl
		Pfeffer, Salz



Den Spargel schälen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 6 Minuten köcheln. Abgießen und den Sud auffangen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Eines der beiden Eier ca. 8-9 Minuten kochen.

Die Kartoffeln abgießen und mit der Butter, dem Zitronensaft und zunächst 50 ml des Spargelsuds stampfen. Das hartgekochte Ei kleinwürfeln und zusammen mit dem aufgeschlagenen rohen Ei unter die abgekühlte Masse heben. Mit dem Pürierstab pürieren. Die Masse muss gerade so fließen, also ggf. noch etwas Spargelsud zugeben. Wenn zu viel Flüssigkeit dazugegeben wird, stockt sie nachher nicht beim Backen.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Die 12 Ausbuchtungen einer Financier-Backform (kleine Kastenförmchen) mit Olivenöl einpinseln. Den Filo-Teig in kleine Stücke schneiden (ca. 8x8 cm) in 3-4 Lagen in die Förmchen fummeln. Dazwischen immer mit Olivenöl einstreichen. Das ist tatsächlich etwas Fummelei, aber es lohnt sich.

Dann jedes Förmchen mit einer Lage der Spargelstücke befüllen und bis knapp unter den Rand mit der Soße befüllen. Die ganze Form 2-3 Mal auf den Tisch aufstoßen, damit sich die Füllung gut verteilt. Dann die restlichen Spargelstücke oben auf der Füllung verteilen und etwas andrücken.

Für 30 Minuten bei 190 Grad auf der zweiten Schiene von unten backen.

** Ich verwende gerne Tante Fanny Frischer Filo- oder Yufkateig 250 g vom Edeka.*

*** Hier kann man auch günstigeren Bruch-Spargel kaufen.*

Wir haben die Hälfte der Soße mit 1 EL Bärlauchpesto (siehe <https://hausgemachtes.keens-hof.de/baerlauchpesto-2018/>) verrührt. Das ist eine etwas würzigere Variante. Halbe-halbe macht sich auch optisch ganz gut auf dem Buffet.