

Grüner Spargel im Filoteig mit Bärlauchmayonnaise (vegan)



Schwierigkeitsgrad: mittel
Zubereitungszeit: 35 min
Garzeit: ca. 20 min

Zutaten:

1 kg grüner Spargel
Salz
1 EL Zucker
3-4 EL Zitronensaft
Pfeffer, aus der Mühle
300 g Filoteig
ca. 100 ml Haselnussöl
2 Hand voll Bärlauch
2 EL Mandelkerne
1 TL Dijonsenf

Für 4 Personen

Zubereitung:

Das untere Drittel vom Spargel schälen und evtl. holzige Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser mit dem Zucker und 2 EL Zitronensaft etwa 5 Minuten kochen. Anschließend abschrecken und gut abtropfen lassen. Nebeneinander auf eine Platte oder ein Blech legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Filoteigblätter ausbreiten und in Rechtecke in der Anzahl vom Spargel schneiden, mit knapp der passenden Länge der Stangen und ca. 25 cm Breite. Jedes Blatt mit Öl bepinseln, mit einer Spargelstange belegen und diese im Teig einrollen, so dass die Spitze herausragt. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Teig mit Öl bepinseln und im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Für den Dip den Bärlauch waschen, putzen und in Salzwasser kurz blanchieren. Abschrecken, ausdrücken und grob hacken. Anschließend mit den Mandeln, dem Senf, dem restlichen Zitronensaft und etwas Öl fein pürieren. Dabei so viel weiteres Öl einfließen lassen bis die Sauce schön cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel mit der »Bärlauchmayonnaise« servieren.