

Spargel-Poulet-Feuilleté



500 g weisse Spargeln
500 g grüne Spargeln

Waschen, zubereiten, dritteln.

1 l Wasser
10 g Butter
Salz, Zucker
1 EL Zitronensaft

Aufkochen, die Spargeln während 15 bis 20 Min. kochen, abtropfen und warm halten.

1 Stück rechteckig ausgewallter Blätterteig

In Quadrate von 8 x 8 cm schneiden und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.

1 Ei

Verklopfen, Blätterteig damit bestreichen.

2 EL Mohnsamen

Die Hälfte der Quadrate damit bestreuen.
Die Blätterteigquadrate während 10 Min. bei 220°C backen.

600 g Pouletbrust

In Streifen schneiden.

1 EL Bratbutter

Erhitzen und Pouletstreifen kurz braten.

Salz, Pfeffer

Würzen.

1 dl Bouillon
1 KL Maizena (aufgelöst)
2½ dl Rahm
einige Safranfäden

Zugeben, einige Minuten kochen, abschmecken.

1 Blätterteigquadrat in einen Teller legen. Spargeln daraufgeben, mit der Pouletsauce übergossen und mit einem Mohnquadrat bedecken.

Mit Reis servieren.