

Zugegeben: Ich liebe es, Lebensmittel in Blätterteig zu verpacken! Schon als Kind war ich jeck auf Würstchen im Schlafrock, die damals noch gang und gäbe waren in der halb gehobenen Küche. Andererseits bin ich auch Spargel-Fan, wobei ich insgesamt die grünen Vertreter der Stangenzunft sogar ein bisschen lieber mag. Da lag es auf der Hand, die beiden Favoriten zu verschmelzen. Also, bitte, hier kommt grüner Spargel im Schlafrock!

Nun würde aus dem aromatischen Gemüse ein schlapper, geschmacksarmer Stab werden, würde man ihn einfach bloß mit Blätterteig umhüllen. Also bekommt er Wadenwickel aus Bacon und ein Bett aus Frischkäse. Je nachdem wie dick die Stangen sind, solltest du eher zwei in eine Packung tun; anders ausgedrückt: Die Spargelfüllung sollte mindestens daumendick daherkommen. Beim Frischkäse kommt es darauf an, dass er von der Vollfettstufe ist und eine Konsistenz hat, dass man ihn mit dem Messer streichen kann. Fehlt noch der Blätterteig. Der kommt natürlich aus dem TK-Fach. Im Biosupermarkt gibt es Vollkornsorten, auch aus Dinkel – die mögen wir sehr. Aber auch die Ware aus der Supermarktkühltruhe geht.

Die Zutaten (für zwei Portionen):

je nach Dicke 8 bis 12 Stangen grüner Spargel
1 Packung TK-Blätterteig (meist 250 g)
ca. 150 g Frischkäse (Vollfettstufe)
8 bis 10 Streifen Bacon
eine kleine Handvoll frischer geriebener Parmesan
ein bisschen geschmolzene Butter
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz nach Bedarf

Die Zubereitung

Als erstes musst du den Spargel vorbereiten. Und zwar schneidest du jeweils das harte, holzige Ende ab und schälst das untere Drittel jeder Stange. Dann blanchierst du den Spargel für maximal 3 Minuten in leicht sprudelndem Salzwasser. Leg die Stangen auf einer Platte mit einer Stoffserviette oder einem Küchenhandtuch ab, damit sie abkühlen und trocknen können. Heiz den Backofen auf 200° Umluft vor. Nun holst du den Blätterteig aus dem Kühlschrank und legst die gefrorenen Platten zum Antauen aus – am besten auf einem

Küchenhandtuch. Lass einen knappen EL Butter schmelzen und reib die angegebene Menge Parmesan. Leg ein Backblech mit Papier aus und lass es im Ofen warm werden. Dann hol es wieder raus und stell es bereit für die Schlafröcke.

Wenn die Blätterteigplatten weich sind, geht's los. Du brauchst pro Paket ein Quadrat mit einer Seitenlänge die etwa der halben Spargellänge entspricht. Bei rechteckigen Platten machst du zwei aus eins; das geht am besten mit dem Pizzaschneiderad auf einem Schneidbrett. Und so werden die Schlafröcke hergestellt. Roll das Blätterteigquadrat mit dem Nudelholz ein wenig in einer Richtung aus; es darf aber nicht zu dünn werden. Streich mit dem Messer Frischkäse darauf, sodass an den Längsseiten ein Fingerbreit frei bleibt. Mahle ordentlich schwarzen Pfeffer auf den Käse. Wickle nun um eine oder zwei Stangen Spargel spiralförmig einen Streifen Bacon. Leg das Kunstwerk auf den Blätterteig und schlag die Enden drüber. Zieh ein wenig, damit sich die Enden überlappen, und drück den Teig leicht an. Leg das Päckchen mit der Naht nach oben auf das Backblech. Zwischen den einzelnen Schlafröcken sollte etwa ein Daumenbreit Platz bleiben, weil sie beim Backen aufgehen.

Wenn alle Pakete fertig sind und auf dem Blech liegen, streichst du sie einzeln und sanft mit der geschmolzenen Butter ein. Dann streuselst du den Parmesan drüber. Und wenn du den Eindruck hast, die Dinger bräuchten Salz, streu ein wenig grobes Meersalz mit den Fingern über die Päckchen. Die schiebst du nun in den Ofen und backst sie nach Packungsanleitung. Heißt: Richte dich nach der Angabe für „gefüllte Stückchen“ – die Dauer kann je nach Produkt zwischen 12 und 20 Minuten liegen. Unabhängig davon kannst du aber auch per Sichtkontrolle arbeiten, denn wie fertiger Blätterteig auszusehen hat, weißt du bestimmt.

Sag deinen Mitessern, dass sie beim ersten Bisse sehr vorsichtig sein sollen, denn der Spargel ist höllisch heiß! Übrigens: Mit weißem Spargel funktioniert es nicht, der verliert im Ofen sein Aroma. Vegetarier verzichten auf den Bacon, sollten dann aber eine etwas dickere Frischkäseschicht gegen das Austrocknen anlegen. Die vegane Variante beginnt mit veganem Blätterteig. Hier könnte man mit einem veganen Aufstrich als Schutzhülle experimentieren.