



Erlebnis-Kochen

mit Meikel Pedrana

*Rezept vom Kochprofi Meikel Pedrana
Kochevent auf dem Friedberger Frühlingsmarkt*

Vanillebuchteln mit Spargelfüllung

Zutaten für 4 Pers.

100ml Milch
250g Mehl
40g Kristallzucker
15g Hefe
¼ Vanilleschote
40g Butter (weich)
2 Eidotter
Prise Salz
Zitronenabrieb
60g Butter

5 Stangen frischer Spargel
2EL Creme Fraiche
Likör (Maraschino)

Zubereitung

Die Vanilleschote auskratzen und die Schote mit der blutwarmen Milch, dem Zucker und der Hefe mit 1/3 des Mehls zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Bei gleichbleibender Temperatur (40C°) ca. 5min gehen lassen. Die Schote entfernen und das restliche Mehl, das Vanillemark, die Eidotter, den Zitronenabrieb sowie eine Prise Salz zugeben und zu einem halbfesten Teig verrühren. Zum Schluss die Butter einarbeiten. Zugedeckt gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und etwa 2 cm dick auswalken. Den Spargel in gezuckertem und leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen. Gegebenenfalls mit etwas Likör (Maraschino, Grand Manier etc.) beträufeln und ca. 5 min im 120Cwarmen Backofen „trocknen“ lassen. Die Stangen in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der Creme Fraiche und eventuell etwas Honig zu einer feinen Masse pürieren.

Aus dem Teig Scheiben mit ca. 6 cm Durchmesser ausstechen und jeweils einen Klecks Spargelmasse mittig platzieren. Die Teigenden nach oben zusammenschlagen. Nun jede Buchteln einzeln in flüssige Butter tauchen und mit der Teignaht nach unten dicht nebeneinander in eine gut eingefettete Form setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 20-30 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

