

Spargelwähe



Zutaten

1	Blätterteig, rund ausgewallt Mehl
500 g	grüne Spargeln, gerüstet
500 g	weisse Spargeln, gerüstet
2 lt	Wasser
2 EL	Salz
1/2 TL	Zucker
1 TL	Butter
4 EL	Greizerzer, gerieben
4-6 Tranchen	geräucherten Lachs, in Streifen geschnitten

Guss

2 1/2 dl	Halbrahm
3	Eier
1	Prise Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 MS	Cayennepfeffer


Vorbereiten

1. Wasser mit Salz, Zucker und Butter aufkochen.
2. Spargeln dazugeben und weich kochen (weisse Spargeln 20-30 Minuten, grüne Spargeln 10-15 Minuten). Gut abtropfen lassen und mit Haushaltspapier trockentupfen.
3. Spargeln alle auf dieselbe Länge zurückschneiden, die dickeren evtl. längs halbieren.
4. Teig unten leicht bemehlen und ins Kuchenblech legen.
5. Teig mit Lachs und Spargeln belegen.
6. Alle Zutaten zum Guss gut mit einem Schwingbesen verrühren und darübergießen.

Zubereitung auf dem Grill

Kuchenform in der Mitte des Grillrostes platzieren, Deckel schliessen und bei 220° ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, aus der Form nehmen und servieren.

Für den Gaskugelgrill

Trichter	Normalposition 
Deckel	geschlossen
Benötigtes Grillzubehör	Grillrost und Back- und Kuchenblech
Vorheizen	bei geschlossenem Deckel auf 250°