

Gefüllte Toastblumen

Zubereitung

Brotscheiben mit Butter oder Margarine bestreichen, in je eine Vertiefung in Madeleine-Förmchen legen und mit einem ofenfesten Förmchen (6-7 cm Ø) beschweren.

Toasten: 6-8 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Servieren: Toastblumen auf Teller stellen, Füllung (siehe folgende Rezepte) hineingeben, garnieren und sofort servieren. Restliche Füllung dazu servieren.

Tip: Statt Toasts im Förmblech zu Blumen zu formen, Füllung auf Toastscheiben anrichten.

Zutaten für 6 Personen

6 Brotscheiben, ca. 5 mm dick und 11 x 11 cm gross
1 Esslöffel Butter oder Margarine, weich

Spargelfüllung

Zubereitung

Nur die weissen Spargeln schälen. 5 cm lange Spargelspitzen abschneiden, beiseite legen. Rest in kleine Stücke schneiden. Füllung: Butter oder Margarine in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln an dämpfen. Spargelstücke beugeben, mitdämpfen. Mit Portwein oder Weisswein und Bouillon ablöschen. Auf kleinem Feuer zugedeckt weich garen (ca. 15 Minuten), alles im Mixer pürieren, durch ein Sieb in die Pfanne zurückgeben. Doppelrahm-Frischkäse mit dem Schwingbesen darunter rühren, würzen, warm stellen. Spargelspitzen in siedendem Salzwasser knapp weich kochen, abgiessen.

Servieren: Sauce in die Blumentoasts füllen. Mit Spargelspitzen und Till garnieren.

Zutaten für 6 Personen

750 g Spargeln (grüne und weisse)
1 1/2 Esslöffel Butter oder Margarine
1 1/2 Zwiebel, fein gehackt
1 1/2 dl weisser Portwein oder Weisswein
1 1/2 dl Gemüsebouillon
2 Päckli Doppelrahm-Frischkäse (z.B. Philadelphia, 125 g)
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
wenig Till, für die Garnitur