

Garnelen unter dem Blätterteig-Häubchen

Für 4 Personen

400 g Garnelen, küchenfertig	300 g Blattspinat, frisch	0,5 Zitrone, unbehandelt
1 Zehe Knoblauch	2 Schalotten	4 Platten Blätterteig
1 Ei	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
0,5 Bund Estragon	125 ml Weißwein, trocken	125 ml Sahne
4 Schoten Chili, rot, eingelegt	30 g Parmesan	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Knoblauchzehe sehr fein hacken und die Schalotten in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch andünsten und die Garnelen von beiden Seiten kurz anbraten. Nur die Garnelen aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne den geputzten Blattspinat und die Estragonblättchen kurz anbraten. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Mit Wein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Zum Schluss die Sahne hinzugeben. Die aufgetauten Blätterteigplatten auf das Doppelte ausrollen. Mit einem Gefäß, welches etwa zwei Zentimeter größer ist als die Förmchen, den Teig ausstechen. Den Innenteil der Formen und den Rand mit Butter einfetten und die Garnelen darin gleichmäßig verteilen. Darauf die Blattspinatmasse geben. Jeweils mit einer Chilischote dekorieren. Nun die Teigblätter darauf legen und den Rand leicht andrücken. Den Blätterteig mit Eigelb bepinseln und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Die Schalen für etwa zwölf bis 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Horst Lichter am 24. Oktober 2008