

Frisch gekocht
Montag, 13. Juni 2016



Rezept von Alexander Frankhauser

Gegrillte Jungzwiebeln im Blätterteigmantel mit Currysauce

20 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

8 Jungzwiebeln (blanchiert), 1 Packung Blätterteig, 1/4 l Sauerrahm, 2 gehackte Chilischoten, 2 gehackte Knoblauchzehen, 1 Ei zum Bestreichen, 4 gehackte Schalotten, 2 Äpfel (geschält, in 1 cm-Würfel geschnitten), 3 EL Honig, 2 EL Currypulver, Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Für die Currysauce die gehackten Schalotten in Olivenöl glasig anschwitzen. Die Apfelwürfel zugeben und weich dünsten. Mit Currypulver stauben, den Honig zugeben. Den Sauerrahm glatt rühren und die Hälfte zum Saucenansatz geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer pürieren.

Die Jungzwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen, den restlichen Sauerrahm mit gehacktem Chili und dem Knoblauch verrühren und nochmals abschmecken.

Vom Blätterteig 8 Quadrate im Format 10 x 10 cm ausschneiden und jeweils mit etwas Sauerrahmsauce bestreichen. Jeweils einen Jungzwiebel darauf legen und den Teig vorsichtig einrollen. Die Ränder mit etwas Ei bestreichen und am Grill bei mäßiger Hitze goldgelb grillen. Die Jungzwiebeln mit der Currysauce auf Tellern anrichten.