

Gegrillte Jungzwiebeln im Blätterteigmantel mit Currysauce

20 Minuten/aufwendig



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.

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen. Fruchtfleisch in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken. Gehackte Paradeiser, Zitronensaft und Knoblauch zugeben, gut vermischen und mit Salz abschmecken. Für die Mangosalsa das Mango-Fruchtfleisch, gehackte Zwiebel, gehackten Chili und Weißweinessig vorsichtig vermengen und mit Salz abschmecken.

Den Spargel waschen und grillen. Wenn der Spargel eine hellbraune Farbe angenommen hat, auf den Tellern anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen. Die Erdäpfel-Burger-Laibchen aufschneiden, mit der Avocado-creme bestreichen. Den gegrillten Halumi auflegen und mit Mango-Salsa und Rucola garnieren.