Tarteletter med høns i asparges

(Blätterteiggebäck mit Huhn und Spargel)

Zutaten:



200g Hähnchenbrustfilets
150ml Hühnerbrühe
1 Glas (ca. 200g) Spargel
100g Sahne
20g Butter
1 gehäufter Esslöffel Mehl
4 Blätterteigtörtchen
200g Cherrytomaten
½ Bund Petersilie
Salz & Pfeffer
(nach eigenem Schärfegrad)

Zubereitung:

1. Hähnchenbrustfilets kalt abspülen, dann wie Geschnetzeltes klein schneiden und in köchelnder Geflügelbrühe etwa 20 Minuten garen.
   Aus dem Topf nehmen, abkühlen lassen und die Brühe aufbewahren.

2. Spargel abtropfen lassen (auch hier die Flüssigkeit aufbewahren), in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Mit Sahne und mit der aufbewahrten Geflügelbrühe in einer Pfanne aufkochen.

3. Butter und Mehl zu einer Kugel formen, in die Pfanne mit der Geflügelbrühe und Spargel geben, nach ein paar Minuten verquirlen, danach mit dem aus dem Glas aufbewahrten Spargelwasser, Salz und Pfeffer würzen und kurz aufkochen lassen.

4. Nun das Fleisch unterheben.

5. Zum Anrichten die Törtchen ein paar Minuten im Ofen erwärmen und dann mit der Hähnchen- Spargel-Mischung füllen.

6. Mit halbierten Cherrytomaten und Petersilie dekorieren.