



Rezept für 8 Personen

Dänische Tarteletter & Rejer & Asparges

500 g Erbsen	Unteres Drittel vom Spargel schälen, in schräge Stücke schneiden und Spargelköpfe längs halbieren.
500 g Möhren	Möhren schälen und in Scheiben schneiden.
500 g Grüner Spargel	Erbsen pahlen oder auftauen lassen.
1 kg Tiefseekrabben	Tiefseekrabben auftauen, abspülen und trocken tupfen.
140 g Butter	Gemüse in der Brühe gar ziehen lassen.
800 ml Gemüsebrühe	Butter erhitzen, Mehl einrühren etwas "anschwitzen" und mit Brühe & Sahne angiessen und 5 Minuten köcheln lassen.
400 ml. Sahne	Gemüse & Tiefseekrabben zufügen, leicht ziehen lassen und mit gehacktem Dill, Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen.
4 El Mehl	
1 Zitrone	
1 Bd. Dill	
Zucker	
Salz & Pfeffer	
8 Sch. Blätterteig	Blätterteig auftauen lassen, danach mit einer Gabel öfter einstechen.
2 Eigelb	Backblech mit Backpapier auslegen.
2 EL Sahne	24 Kreise (8 cm Ø) ausstechen, 8 Kreise auf das Backblech legen.
Mehl zum Ausrollen	Die übrigen Kreisen mittig ausstechen und je 2 Ringe auf die Böden legen. Eigelb und Sahne verquirlen und damit bestreichen.
	Im vorgeheizten Backofen
	Heissluft, 200 °C, 20 Minuten backen.