Spargel mit Bärlauchpfannküchlein und holländische Soße

Edler Spargel, wild arrangiert…

Die Idee zu unserem heutigen Rezeptblog kommt aus unser "Schmeck den Süden" Facebook Community. Heike S. hat beim letzten Bärlauchblog einige ihrer herrlichen Rezept-Inspirationen gezeigt. Die grasgrünen Bärlauchpfannkuchen haben es mir angetan. Der Bärlauch gibt den Pfannküchlein einen rassigen Geschmack. In unserer Version habe ich Petersilie zugegeben, um das wilde Aroma etwas auszugleichen. Das Ergebnis ist farblich und geschmacklich klasse. Wer will, füllt die Pfannküchlein mit etwas geriebenem Bergkäse und einer hauchdünnen Scheibe Schinken.

Klar, die Sauce Hollandaise passt immer gut zu Spargel. Deshalb habe ich wieder unsere super schnelle Sauce Hollandaise vom letzten Jahr zubereitet. In wenigen Minuten ist diese Version fertig. Viel Freude mit dem Spargel aus der Region.

Hier die Rezeptur für **„Spargel mit Bärlauchpfannküchlein und holländische Soße“:**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 800 g Spargel, weiß

Bärlauchpfannküchlein:

- 100 ml Spargelwasser
- 100 ml Milch
- 10 Bärlauchblätter
- Handvoll glatte Petersilie
- 2 Eier
- 4 El Mehl (Typ 405)
- Salz, Pfeffer
- **Zum Servieren:** etwas Bärlauchblätter, Tomatenpesto, gekochter Schinken, Kürbiskerne
- 500 ml Sauce Hollandaise (siehe Rezeptdatenbank)

Zubereitung

Die Spargel schälen und in 1 Liter kochendem und gesalzenem Wasser 5-6 Minuten kochen. Dann Deckel aufsetzen und den Topf beiseitestellen. 20 Minuten nachziehen lassen.

Für die Bärlauchpfannküchlein 100 ml Milch,100 ml Spargelwasser, 2 Eier, Salz, grob gehackter Bärlauch und Petersilie mit dem Pürierstab fein mixen. **Tipp:** Die Flüssigkeit soll grasgrün sein.

Das Mehl zugeben und alles gut vermischen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Danach in einer geölten Pfanne den Teig portionsweise dünn ausbacken.

Fertige Pfannküchlein bis zum Servieren im Ofen bei 70°C (abgedeckt) warmhalten.

Die „Super schnelle Sauce Hollandaise“ nach Rezept (siehe Rezeptdatenbank) zubereiten.

Zum Servieren den Spargel mit Schinken, Bärlauchpfannküchlein und Sauce Hollandaise anrichten.

Tipp: Mit Tomatenpesto und Kürbiskernen garnieren. Wer möchte, reibt noch etwas reifen Bergkäse darüber.