Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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.