

Spargel mit Kräuterflädle und Sauce Hollandaise



Zubereitung: 1 Std. 5 min

Zutaten für 3 Personen:

Für den Pfannkuchen:

350 g Mehl
3 Eier
400 ml Milch
100 ml Wasser
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
Kräuter nach Belieben (z. B. Petersilie und Schnittlauch)
Öl zum Ausbacken

Für den Spargel:

1 kg weißer Spargel
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

Für die Sauce Hollandaise:

150 g Butter
2 Eigelbe
2 EL Wasser
1 EL Zitronensaft
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
evtl. 1 Prise Cayennepfeffer

Ansonsten:

6 Scheiben gekochter Schinken

Zubereitung:

Um den Teig herzustellen Mehl, Eier, Salz und Zucker in einer großen Schüssel vermischen. Nach und nach die Milch und das Wasser hinzugeben. Vorerst immer nur so viel bis eine zähflüssige Masse entsteht. Kräftig rühren, damit alle Klümpchen verschwinden. Solange rühren bis alle Zutaten

aufgebraucht sind. Die gehackten Gewürze unterrühren. Den Teig beiseite stellen und ca. 15 min quellen lassen.

Die Spargel schälen. Anschließend das hölzerne Ende etwas abschneiden. Tipp: Falls sich das untere Ende nicht gut abschneiden lässt, wurde zu wenig geschält.

In einem breiten Topf Wasser mit etwas Salz und Zucker aufkochen lassen. Spargel hineingeben und kochen bis die Spargelstangen gar sind. Das kann ca. 15 bis 20 min dauern, je nachdem wie dick die Stangen sind. Wenn man die Stangen mit einer Gabel hochhebt und sie sich leicht durchbiegen, sind sie (meiner Meinung nach) gar.

Für die Pfannkuchen je eine Schöpfkelle in eine mit Öl erhitze Pfanne geben. Sobald die Oberseite angetrocknet ist den Pfannkuchen mit einem Pfannenwender wenden. Ab und zu unter den Pfannkuchen schauen und aufpassen, dass er nicht verbrennt. Den fertigen Pfannkuchen im Backofen bei ca. 40 - 50 °C warmhalten bis alle ausgebacken sind.

Für die Sauce Hollandaise die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, aber nicht zum kochen bringen. Eigelbe, Wasser, Zitronensaft und Salz in eine Schüssel geben und diese in ein heißes Wasserbad stellen. Die Zutaten nun solange mit einem Schneebesen oder besser einem Handrührgerät rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Dies kann schon mal 5 min dauern. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Die Butter nun esslöffelweise mit einem Handrührgerät in die cremige Masse unterrühren. Mit Pfeffer und evtl. Cayennepfeffer abschmecken und alles nochmal ganz kurz auf hoher Stufe durchmixen. Die Sauce sofort servieren, da diese ja nicht kochend heiß ist.

Die Pfannkuchen, Spargel und den Schinken auf einen Teller geben und nach Belieben mit der Sauce Hollandaise übergießen.

Tipp: Falls Pfannkuchen/Kräuterflädle übrig bleiben, in feine Streifen schneiden und entweder einfrieren oder am nächsten Tag daraus eine Flädlesuppe kochen. ☺

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥