



Kräuterpfannkuchen
mit Spargel

Gaumenfreunden!

VON FRÄNKISCHEN FELDERN



Heute von **HOTEL-GASTHAUS ★★★
Schranne**
in
Rothenburg o.d.T

Zutaten

für 4 Personen

Kräuterpfannkuchen

150 g Mehl
Salz
250 ml Milch
2 Eier
Öl
20 g Butterschmalz
Kräuter

Sauce Hollandaise

20 g Butter
3 Eigelb
3 EL Wasser
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer, weißer Cayennepfeffer

Weißer Stangenspargel

2 kg weißer Stangenspargel
2 TL Salz
1 TL Zucker
1 EL Butter

Zubereitung

Kräuterpfannkuchen

Mehl mit 1/2 TL Salz, Milch und Eiern verrühren und 30 min ausquellen lassen.

Kräuter zum Teig geben und durchrühren.

In wenig Butterschmalz dünne Crepes ausbacken.

Sauce Hollandaise

Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht erhitzen!

Eigelb mit Zitronensaft, Wasser und Salz in einen Topf geben und diesen ins heiße Wasserbad stellen. Mit einem Rührbesen (besser elektrischem Mixer) solange rühren, bis die Masse cremig ist.

Den Topf aus dem Wasserbad nehmen (wichtig, sonst gerinnt die Soße) und jetzt nach und nach zuerst teelöffelweise, dann esslöffelweise unter ständigem Rühren die flüssige Butter zugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken

Weißer Stangenspargel

Spargel waschen und großzügig schälen. Dafür die Stange unter dem Kopf festhalten und den Spar- oder Spargelschäler mit sanftem Druck von oben nach unten ziehen. Zum Schluss die holzigen Enden abschneiden.

Salz, Zucker und Butter in einen großen Topf mit reichlich Wasser geben. Die Stangen sollen vollständig mit Wasser bedeckt sein. Wasser zum Kochen bringen, Spargel hineinlegen, kurz aufkochen lassen und die Hitze anschließend reduzieren.

Bei schwacher Hitze je nach Dicke der Stangen 12-15 Minuten ziehen lassen.

Extra-Tipp: Einige Spritzer Zitronensaft im Kochwasser sorgen dafür, dass der Spargel beim Kochen seine weiße Farbe behält.

Pfannkuchen füllen, Sauce Hollandaise darüber,
GENIEßEN !!!