

**Sören Anders**  
**Spargel, klassisch mit Sauce Hollandaise und**  
**Kräuterpfannkuchen**

Freitag, 16. April 2021

Rezept für 4 Personen

**Dauer: 45 Minuten**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Heimatküche**

**Zutaten:**

Für den Spargel

1,6 kg weißer Spargel  
etwas Salz  
etwas Zucker  
1 TL Butter

Für die Pfannkuchen und Schinken:

400 ml Milch  
200 g Mehl  
3 Eier  
1 Prise Salz  
1 Prise Muskat  
3 Stängel glatte Petersilie  
1/2 Bund Schnittlauch  
3 EL Sonnenblumenöl  
120 g gekochter Schinken, dünn aufgeschnitten  
120 g geräucherter Schinken, dünn aufgeschnitten

Für die Hollandaise

150 g Butter  
4 Eigelbe  
2 EL trockener Weißwein  
2 EL Weißweinessig  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
1 Spritzer Zitronensaft

**Zubereitung:**

1. Spargel waschen, abtropfen lassen und schälen. Angetrocknete Enden vom Spargel abschneiden. Die vorbereiteten Spargelstangen in ein feuchtes Tuch einwickeln.
2. Für den Flädleteig Milch, Mehl, Eier, Salz und Muskat zu einem glatten Teig vermischen, den Teig 20 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
4. Für die Hollandaise die Butter in einem Topf schmelzen.
5. Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.



6. Eine Pfanne mit ein paar Tropfen Sonnenblumenöl ausreiben und erhitzen. Petersilie und Schnittlauch unter den Teig rühren und nacheinander aus dem Teig in der Pfanne dünne Pfannkuchen ausbacken.
7. Gebackene Pfannkuchen im Ofen warmhalten.
8. Zum Kochen des Spargels in einem Topf reichlich Wasser aufkochen, mit Salz, Zucker und der Butterflocke aromatisieren und den Spargel darin ca. 10 Minuten bissfest kochen.
9. In der Zwischenzeit für die Hollandaise die Eigelbe mit Weißwein und Weißweinessig in einen Schlagkessel geben. Unter ständigem Rühren über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen, bis die Flüssigkeit leicht andickt. Dann unter weiterem Schlagen nach und nach die lauwarme, flüssige Butter hinzugeben, so dass sich eine cremige Emulsion bildet. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
10. Den Spargel abtropfen lassen, auf Tellern anrichten, die Flädle zu Vierteln zusammenlegen und auf die Teller geben. Den Spargel dazu anrichten, mit der Sauce Hollandaise servieren. Schinken separat dazu reichen. Nach Belieben noch gekochte neue Kartoffeln dazu servieren.

Pro Portion: 870 kcal / 3640 kJ  
48 g Kohlenhydrate, 35 g Eiweiß, 60 g Fett