

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, den 21.04.2021

**Dinkel-Bärlauch-Pfannkuchen mit Spargel und Sauce Hollandaise
Für 4 Personen**

Zutaten

Für die Reduktion (siehe auch Tipp am Ende des Rezepts)

2 Schalotten
200 ml Weißwein
50 ml Balsamessig, hell
50 ml Sherry-Essig
10 Pfefferkörner
etwas Wasser
etwas Salz

Für den Teig

0,5 Bund Bärlauch
300 ml Milch
3 Eier (Größe M)
etwas Salz
etwas Pfeffer
150 g Dinkelmehl (Type 630)
etwas Butter zum Braten

Für die Füllung

1 kg Spargelköpfe
etwas Meersalz
etwas Zucker
1 TL Butter
4 EL heller Balsamessig
etwas Pfeffer
4 EL Olivenöl
4 Lauchzwiebeln
0,5 Bund Radieschen
2 Salatherzen (von Kopf- oder Römersalat)
8 Scheiben Kochschinken (vorzugsweise Rosmarin-Kochschinken)
etwas Senf
1 Beet Gartenkresse

Für die Hollandaise

200 g Butter
3 Eigelb
6 EL Wein-Reduktion, vorbereitet
etwas Spargel-Kochwasser
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zitronensaft (frisch gepresst)

Zubereitung

1. **Für die Reduktion** Schalotten schälen und in grobe Würfel schneiden.
2. Schalottenwürfel, Weißwein, beide Essigsorten, Pfefferkörner, etwas Wasser und 1 Prise Salz in einen Topf geben. Aufkochen und dann etwa 30 Minuten offen einköcheln lassen. Reduktion passieren, etwas abkühlen lassen.



3. **Währenddessen für die Pfannkuchen** Bärlauch verlesen, waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.
4. Milch, Eier, Bärlauch, Salz und Pfeffer mixen. Das Mehl gründlich klümpchenfrei unterquirlen. Den Teig etwas quellen lassen.
5. **Inzwischen Spargel** abbrausen und eventuell schälen. Spargel in leicht gesalzenem Wasser mit je 1 Prise Salz und Zucker, sowie Butter zugedeckt mit noch leichtem Biss garen.
6. **Für die Pfannkuchen** in einer Pfanne portionsweise etwas Butter erhitzen. Darin aus dem Teig nach und nach 8 dünne Pfannkuchen ausbacken, zugedeckt warm stellen.
7. **Für das Dressing** Essig, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer verquirlen, das Öl unterschlagen.
8. Lauchzwiebeln und Radieschen putzen, waschen und in feine Ringe bzw. Scheiben schneiden. Salatherzen in die einzelnen Blätter teilen, abbrausen und abtropfen lassen.
9. Salatzutaten und Dressing vermischen.
10. **Für die Hollandaise** Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen.
11. Eigelbe und 6 EL der vorbereiteten Weinreduktion in eine Schüssel geben. Über ein heißes Wasserbad setzen und z. B. einem Schneebesen hellcremig aufschlagen.
12. Dann die flüssige Butter tröpfchenweise unter ständigem Schlagen unter die Eigelbmasse mixen. Die Sauce Hollandaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
13. **Zum Füllen der Pfannkuchen** die Spargelköpfe gut abtropfen lassen.
14. Pfannkuchen z. B. auf Tellern oder Backpapier ausbreiten. Kochschinken-Scheiben darauf verteilen. Dünn mit Senf bestreichen. Danach den marinierten Salat darauf geben. Spargelspitzen und zuletzt jeweils etwas Sauce Hollandaise darauf verteilen.
15. Gartenkresse vom Beet schneiden, über den Belag streuen und alles anrichten.

Extra-Tipp: Bereiten Sie gleich etwas mehr von der Wein-Reduktion zu, sie lässt sich gekühlt zugedeckt einige Wochen (z. B. über die Spargel-Saison) im Kühlschrank lagern. So hat man immer eine Basis für eine feine Hollandaise zur Verfügung.