

Kochen

Eberhard Braun

Mittwoch, den 26.04.2023

Spargel-Champignon-Ragout im Kräuterflädle

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kräuterflädle

0,5 Bund Petersilie
0,5 Bund Schnittlauch
80 g Mehl
200 ml Milch
2 Eier (Größe L)
50 g Mineralwasser
etwas Salz
2 EL Rapsöl

Für die Füllung

400 g Spargel, weiß oder grün
400 g Champignons
2 Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Rapsöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
50 ml Weißwein, nach Belieben, alternativ 50 ml
Spargel-Kochwasser
20 g Maisstärke
5 EL Wasser
250 g Sahne
150 ml Milch
0,5 Bund Petersilie
0,5 Bund Schnittlauch
200 ml Spargel-Kochwasser, ca.

Außerdem

einige Holzspieße, klein

Zubereitung

1. **Für die Flädle** Stiele Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
2. Mehl mit Milch, Wasser, Prise Salz, den Eiern und Kräutern zu einem glatten Teig verrühren.
3. **Für die Füllung** weißen Spargel schälen (bei grünem Spargel, nur den untern, holzigen Teil entfernen) und in 2 cm Stücke schneiden.
3. In einem mittleren Topf 1 Liter Wasser mit 1 TL Salz aufkochen. Die Spargelstücke zugeben und 1 Minute kochen. Deckel aufsetzen und den Topf von der Kochstelle nehmen. Im Topf bis zur weiteren Verarbeitung ziehen lassen.
4. **Für die Flädle** in einer Pfanne (24 cm Durchmesser) Öl portionsweise erhitzen. Aus dem Teig acht dünne Flädle backen.
5. **Für die Füllung** Pilze säubern und achteln. Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen bzw. schälen. Lauchzwiebeln und Knoblauch fein schneiden.
6. In der Pfanne Öl erhitzen und die Pilze darin 2-3 Minuten rührend anbraten. Lauchzwiebeln und Knoblauch zu den Pilzen geben. Salzen und pfeffern. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.
7. Mit einem Sieblöffel die Spargelstücke aus dem Topf nehmen und zu den Pilzen geben.



8. Stärke mit 5 EL kaltem Wasser, Sahne und Milch verrühren und zu den Pilzen geben.

Alles rührend 2-3 Minuten sämig einkochen.

8. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Die Soße mit dem Spargelwasser verfeinern. Pfanne von der Kochstelle nehmen, Petersilie sowie Schnittlauch zugeben und etwas abkühlen lassen.

9. **Die Flädle** in eine Muffinform setzen (oder andere ofenfeste Förmchen z. B. Kaffeetassen oder Souffléförmchen). Mit jeweils ca. 100 g Spargel-Pilzragout füllen. Flädle zu Säckchen formen und mit Holzspießchen fixieren.

10. Die vorbereiteten Flädle im Ofen auf der mittleren Schiene bei 160 Grad Ober- und Unterhitze ca. 8-10 Minuten backen. Dazu passt Salat.