

GEBRATENER SPARGEL MIT Flädle

(4 PERS.)



Jörg ILZHÖFER

Gebratener Spargel

ZUTATENLISTE

300 G SPARGEL, WEISS, GESCHÄLT, DIE ENDEN UM CA. 1 CM ABGESCHNITTEN

300 G SPARGEL, GRÜN, AB DER MITTE NACH UNTEN GESCHÄLT, DIE ENDEN UM CA. 1 CM ABGESCHNITTEN

1 EL PUDERZUCKER (GESTRICHEN)

1 - 2 EL BUTTER

3 EL BUTTERSCHMALZ

0,1 L BRÜHE (GEFLÜGEL-, RINDER- ODER GEMÜSEBRÜHE)

1 TL HONIG

SALZ, PFEFFER, ABRIEB VON ¼ ZITRONE, 1 MSP. VANILLEMARKE

GEBRATENER SPARGEL

Den Spargel sehr schräg in ca. 5 cm lange Stücke bzw. Scheiben schneiden. Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen, den rohen Spargel hinzugeben und kurz darin angehen lassen. Mit der Brühe ablöschen und in der Pfanne unter gelegentlichem und vorsichtigem Rühren auf Biss garen, evtl. Flüssigkeit aus der Pfanne abgießen. Die Butter zugeben, schmelzen lassen und unterrühren. Den Honig zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Vanillemark abschmecken. Wer möchte, kann etwas frisch gehackte Petersilie zugeben.



Flädlesteig

ZUTATENLISTE

2 EIER

70 G MEHL, GESIEBT

170 ML MILCH

3 EL MINERALWASSER

1 EL SCHNITTLAUCH, FEIN GESCHNITTEN

SALZ, PFEFFER
BUTTERSCHMALZ

FLÄDLESTEIG

Die Milch mit den Eiern und dem Mineralwasser unter das Mehl geben und gut verrühren. Nun den Schnittlauch untermischen und den Teig 10 Minuten stehen lassen. Würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne leicht erhitzen, Teig in die Mitte geben und durch langsames Schwenken der Pfanne dünn und gleichmäßig verteilen. Wenn das Flädle auf der Unterseite schön goldgelb ist, wenden und die andere Seite ausbacken. Aus der Pfanne nehmen. Damit sie nicht austrocknen, die Pfannkuchen aufeinanderlegen.

Bärlauchhollandaise

ZUTATENLISTE

0,1 L WEISSWEIN

1 SCHALOTTE, GESCHÄLT, HALBIERT

JE 1 NELKE, WACHOLDERBEERE, LORBEERBLATT

1 EL WEISSWEINESSIG

3 EIGELBE

4 - 5 EL BRÜHE

170 G BUTTER, ZERLASSEN, HANDWARM

1 KLEINER BUND BÄRLAUCH, BIS AUF DEN KLEINEN STRUNK AM ENDE IN FEINE STREIFEN GESCHNITTEN
SALZ, PFEFFER, ABRIEB VON ¼ ZITRONE, EINIGE TROPFEN WORCESTERSHIRESAUCE, 1 PRISE PUDERZUCKER

BÄRLAUCHHOLLANDAISE

Den Weißwein gemeinsam mit der halbierten Schalotte, der Nelke, der Wacholderbeere, dem Lorbeerblatt und dem Essig in einen kleinen Topf geben und auf ca. 3 - 4 EL Flüssigkeit einköcheln (reduzieren) lassen. Etwas abkühlen lassen und abseihen.

In der Zwischenzeit die Eigelbe in einer kleinen Schlagsschüssel in ein Wasserbad hängen (die Schlagsschüssel darf das 1 cm hohe Wasser im Topf nicht berühren - sie soll lediglich im Dampf hängen). Die abgekühlte Reduktion zugeben und die Mischung mit einem Schneebesen und bei mäßiger Wasserbad-Hitze stetig schaumig schlagen. Wenn ein gleichmäßiger und sämiger, fast fester Schaum (KEIN Rührei!) in der Schlagsschüssel ist, die nur handwarme (!) Butter in einem feinen Strahl unter stetigem Rühren mit dem Schneebesen einarbeiten. Nach Belieben den geschnittenen Bärlauch unterarbeiten (erst mit etwas weniger anfangen). Mit Salz, Pfeffer, Zitrone, Worcestershiresauce und Puderzucker abschmecken.

Die warmen Flädle adrett auf dem Teller platzieren, den frisch gebratenen Spargel darin, darauf oder daneben anrichten und die Bärlauchhollandaise vorsichtig angießen.

