

Bunte Spargel-Crêpes mit würzigem Rohschinken, zweierlei Spargel und Sauce Hollandaise

4 Personen

30 Minuten

für Fortgeschrittene

Zutaten:

Crepes

120 g Mehl, glutenfrei
50 ml Mandelmilch
3 Eigelb
20 g Meersalz
5 g Pfeffer
15 g Kräuter der Provence, frisch

Belag

200 g regionaler Rohschinken, fein geschnitten
200 g frischer weißer Spargel, 2. Klasse, küchenfertig
200 g grüner Spargel, küchenfertig
150 g Karotte, küchenfertig, gehobelt
15 g Kerbel frisch
100 ml Spargelfond
20 g Maisstärke, zum Abbinden
Etwas Butter

Sauce Hollandaise

20 g Eigelb
100 ml Reduktion (150 ml Weißwein, je 1 g Salz, Pfeffer, Piment und Lorbeer bei leichter Hitze köcheln lassen bis nur noch 100 ml übrig sind)
50 g Butaris, flüssig
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Crêpes alle Zutaten zu einem homogenen Teig zusammenrühren.

Den grünen und weißen Spargel mit der Hälfte des Korbels in einer Pfanne kurz mit der Butter anschwemmen, ebenso die Karotten. Das Gemüse mit dem Spargelfond ablöschen und leicht weiterköcheln lassen. Den Fond mit der in Wasser aufgelösten

Maisstärke abbinden, bis dieser die gewünschte Konsistenz hat. Den Spargel bei leichter Hitze weitergaren bis er bissfest ist.

Für die Sauce Hollandaise das Eigelb mit der Reduktion über einem heißen Wasserbad so lange schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Nach und nach Butaris unter Rühren einfließen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Einen Löffel der Crêpe Masse in eine dünne Pfanne oder eine Crêpe-Pfanne / -platte geben, verteilen und dünn ohne Fett ausbacken. Nach dem Wenden zunächst eine Scheibe Schinken in die Mitte legen und darauf etwas von der Karotte und dem Spargel geben. Mit Sauce Hollondaise übergießen und verschließen.

Guten Appetit.