

# Kochen mit Klaus

## Spargel-Pfannkuchen mit Lachssauce

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 750 g weißer Spargel, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, 280 g Mehl,
- 3 Eier, Butter, 250 ml Milch, 50 ml Selters, Muskat, Petersilie,
- 150 g Räucherlachs, 250 ml Hollandaise light, Petersilie, Dill

### Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Aus Eigelben, Milch, Wasser, Mehl, Pfeffer, Salz, u. Muskat einen Teig schlagen u. 10 Min ruhen lassen. Eischnee unter den Teig heben.  $\frac{1}{4}$  Teig portionsweise jeweils mit heißer Butter in einer Pfanne braten. Pfannkuchen warmhalten.



2. Spargel ganz schälen, Enden abschneiden, mit Salz, Zucker u. Zitronensaft ca. 25 Min. im Dampfgarer zubereiten.



3. Räucherlachs in Streifen schneiden. Hollandaise erhitzen, mit etwas Spargelwasser verdünnen, mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft würzen. Lachs u. Kräuter einrühren. Je  $\frac{1}{4}$  Spargel auf einen Pfannkuchen legen, mit Hollandaise begießen u. mit Petersilie garniert servieren.



*Tipp des Chaoten: Mit Weißwein genießen.*

