

Kochen mit Klaus

Spargel-Pfannkuchen

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g weißer Spargel, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, 280 g Mehl,
- 3 Eier, Butter, 250 ml Milch, 50 ml Selters, Muskat, Petersilie,
- 200 g Kochschinken, 250 ml Hollandaise light, Schnittlauch

Zubereitung:

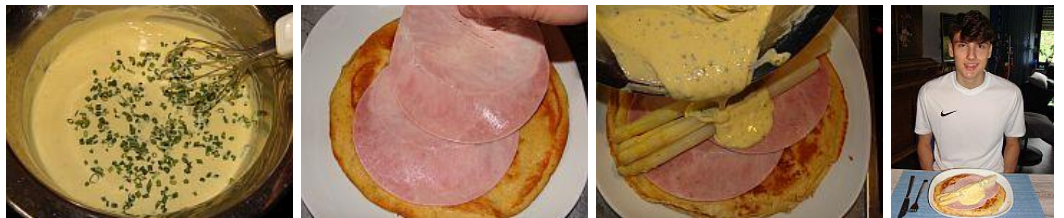
1. Spargel ganz schälen, Enden abschneiden. Spargel halbieren, mit Salz, Zucker u. Zitronensaft ca. 25 Min. im Dampfgarer zubereiten.



2. 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 mischen. Teig portionsweise jeweils mit heißer Butter in einer Pfanne braten. Danach warmhalten.



3. Hollandaise erhitzen, mit etwas Spargelwasser verdünnen, mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft würzen. Kräuter einrühren. Je 2 Scheiben Schinken auf einen Pfannkuchen legen, Spargel darauf verteilen, mit Hollandaise begießen u. mit Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Weißwein genießen.

