

Kochen
Mira Maurer
Mittwoch, 15.05.2024
Crêpes mit Spargel, Schinken und Hollandaise
Für 4 Personen
Zutaten
Für die Crêpes

40 g Butter
250 ml Milch
2 Eier (Größe M)
100 g Dinkelmehl (Type 630)
etwas Salz

Für den Spargel

800 g Spargel, weiß
450 g Spargel, grün
etwas Salz
8 TL Rapsöl
16 Scheiben Kochschinken (dünn geschnitten)
150 g Doppelrahmfrischkäse

Für die Hollandaise

125 g (Süßrahm) Butter
4 EL Weißwein oder Spargelkochwasser
2 EL Weißweinessig
2 Eigelb (Größe M)
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker

Außerdem

ofenfeste Form (ca. 35x25 cm)

Zubereitung

1. **Für die Crêpes** Butter bei milder Hitze schmelzen, Topf von der Kochstelle nehmen.
2. Milch, Eier, Mehl und 1 Prise Salz in einen Rührbecher geben und mit einem Schneidstab fein pürieren. Flüssige Butter zugießen und untermixen. Teig abgedeckt etwa 30 Minuten quellen lassen.
3. Inzwischen **für den Spargel** die weißen Stangen ganz, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, Spargelenden abschneiden. Stangen abrausen.
4. In einem weiten Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Weißen Spargel zugeben und etwa 8 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze garen. Grünen Spargel nach 4 Minuten zugeben und zusammen zu Ende garen. Spargel herausheben, kalt abrausen und abtropfen lassen. Nach Belieben die Spargelstangen der Länge nach halbieren und in 8 gleich große Portionen teilen.
5. **Für die Crêpes** in einer großen Pfanne 1 TL Öl erhitzen. Etwas Teig in die Pfanne geben, gleichmäßig verteilen und auf jeder Seite 1-2 Minuten backen. Auf einen flachen Teller geben. Aus dem restlichen Öl und dem restlichen Teig 7 weitere Crêpes ebenso backen.
6. Crêpes mit Frischkäse bestreichen und mit je 2 Scheiben Schinken belegen, 1 Portion Spargel in die Mitte geben. Crêpes aufrollen und nebeneinander in eine gefettete ofenfeste Form legen.
7. Inzwischen **für die Hollandaise** die Butter in einen kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze schmelzen, Topf beiseite stellen.
8. Weißwein, Essig, Eigelbe und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Schüssel auf einen Topf mit kochend heißem Wasser setzen und die Masse mit dem Schneebesen cremig-



dicklich aufschlagen. Nach und nach die Butter unterschlagen und mit Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

9. Die Hollandaise gleichmäßig über die Crêpes verteilen und im heißen Ofen bei 220 Grad Ober- und Unterhitze, auf dem Rost im unteren Ofendrittel etwa 10-12 Minuten goldbraun überbacken. Eventuell in den letzten 2 Minuten den Backofengrill zuschalten, damit die Oberfläche schön goldbraun wird.

10. Crêpes aus dem Ofen nehmen und servieren. Dazu passt grüner Salat.

Tipps: Vegetarier lassen den Schinken einfach weg und streichen den Frischkäse direkt auf die Crêpes.

Nach Belieben den Frischkäse mit 2-3 EL Milch verdünnen, dann streicht es sich einfacher.

Gehackter Kerbel oder Petersilie verleiht dem Frischkäse ein feines Kräuteraroma.

Süßrahmbutter hat ein feinemildes Aroma und schmeckt besonders gut zum Spargel.