

# Kräuterflädle mit Spargel und Sauce hollandaise

**Für zwei Personen**

**Für die Kräuterflädle:**

2 Eier	250 ml Milch	125 g Mehl
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Butterschmalz
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für den Spargel:**

6 weiße Spargelstangen	1 Zitrone, Zesten	1 EL Butter
Zucker	Salz	

**Für die Reduktion:**

1-2 Schalotten	1 Lorbeerblatt	60 ml Weißwein
10 Pfefferkörner		

**Für die Sauce hollandaise:**

2 Eier	250 g Butter	1 Zitrone, davon Saft
Salz		

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch

**Für die Kräuterflädle:**

Die Kräuter fein hacken. Eier und Milch verrühren und mit dem Handmixer schön schaumig aufschlagen, das macht die Flädle schön fluffig. Nach und nach das Mehl einrühren und aufpassen, dass sich keine Klumpen bilden. Falls doch, einfach so langeiterrühren, bis diese sich aufgelöst haben. Kräuter in den Teig unterheben und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Eine beschichtete Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und dünne Flädle (Pfannkuchen) backen. Die Flädle können als Beilage zum Spargel auch kleiner und etwas dicker sein, je nach Geschmack. Die fertigen Flädle bis zum Verzehr im Backofen warmhalten.

**Für den Spargel:**

Spargel schälen. Wasser aufsetzen und zum Sieden bringen. 2-3 Zitronenzesten mit dem Sparschäler von der Zitrone schneiden (aufpassen, dass der weiße Anteil der Schale nicht dabei ist). Reichlich salzen und zuckern. Ein großes Stück Butter in das Wasser geben. Die geschälten Spargelstangen ca. 10 Minuten ins Wasser geben und sieden lassen.

**Für die Reduktion:**

Schalotte abziehen. 30 ml Wasser mit restlichen Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und reduzieren. Reduktion absieben und zur Weiterverarbeitung für die Sauce hollandaise nutzen.

**Für die Sauce hollandaise:**

Butter schmelzen. Eier trennen und Eigelbe und die etwas abgekühlte Reduktion mit dem Mixstab schaumig rühren. Nach und nach die heiße Butter eintropfen und weiter mixen bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht. Am Ende die Sauce mit einem Spritzer Zitronensaft und etwas Salz abschmecken. Sofort mit den heißen Spargeln servieren.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Kurt Daibenzeiher am 25. Mai 2023