

Erbsen-Pancakes mit Kräuter-Ei und Curry-Hollandaise

Für zwei Personen

Für die Erbsenpancakes:

200 g TK-Erbsen	2 Frühlingszwiebeln	1 Ei
60 g Buttermilch	Pflanzenöl	2 Zweige Petersilie
50 g Mehl, 700	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das gebackene Kräuter-Ei:

4 Eier	100 g Parmesan	100 g Semmelbrösel
Pflanzenöl	Kräutersalz	

Für die Curry-Hollandaise:

1 Schalotte	1 Zitrone, Saft	2 Eier
250 g weiche Butter	1 Schuss Weißwein	1 Lorbeerblatt
1 EL Pfefferkörner	2 EL Korma-Currypulver	Salz

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsensprossen

Für die Erbsenpancakes:

Die Erbsen in Salzwasser kurz aufkochen, durch ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Alle anderen Zutaten, bis auf Erbsen, Frühlingszwiebel und Petersilie mit dem Stabmixer mixen. Erbsen hinzufügen und erneut mixen, sodass aber einige Erbsen ganz bleiben. Danach Petersilie und Frühlingszwiebel waschen, hacken und unterrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Erbsenpancakes darin ausbacken.

Für das gebackene Kräuter-Ei:

Parmesan reiben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Semmelbrösel und Parmesan mischen und mit Kräutersalz würzen. Eigelbe darin wälzen, dann für 15 Minuten einfrieren. In einem Topf mit heißem Öl 30 Sekunden frittieren.

Für die Curry-Hollandaise:

Schalotte abziehen und grob hacken. 60 ml Wasser, Lorbeerblatt, Schalotte und Pfefferkörner auf circa 1/3 reduzieren und durch ein Sieb abgießen. Butter erhitzen.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe, Zitronensaft, Weißwein und Salz mit dem Stabmixer schaumig mixen. Reduktion dazu geben und danach die heiße und flüssige Butter langsam eingießen. Falls die Sauce zu dick wird, heißes Wasser hinzufügen und danach die Butter wieder langsam einlaufen lassen. Currypulver hinzugeben.

Für die Garnitur:

Sprossen zur Garnitur verwenden.

Die Pancakes aus der Pfanne nehmen, die Curry-Hollandaise darüber gießen, das Kräuterei daraufsetzen und mit Erbsen und Sprossen garnieren.

Judith Wenzina am 12. Juni 2025