

# Spargel-Pfannkuchen mit Spargel-Salat

## Für zwei Personen

500 g grüner Spargel	4 Kirschtomaten	2 Blätter roter Radicchio
3 Eier	50 g Parmesan	100 ml Milch
20 g Pinienkerne	2 EL geröstetes Haselnussöl	1 EL weißer Balsamico
1 TL grober Senf	4 Zweige Kerbel	100 g Mehl
2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	Eiswürfel

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Parmesan reiben. Aus Mehl, Milch, geriebenem Parmesan und Eiern eine halbflüssigen Pfannkuchenteig herstellen und diesen ca. 10 Minuten quellen lassen. Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, anschließend die Köpfchen kurz abschneiden, in Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Die verbliebenen Stangen mit einem Sparschäler immer weiter schälen, sodass eine Art Spargelnudel entsteht. Leicht ansalzen und Wasser ziehen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Tomaten vierteln. Radicchio in feine Streifen schneiden. Pinienkerne, Tomaten und Radicchio zu den Spargelnudeln geben.

Sonnenblumenöl in eine mittlere Pfanne geben und den Teig darin angehen lassen. Spargelspitzen dekorativ darauf verteilen. Deckel auflegen und den Pfannkuchen stocken lassen, dann wenden und auf der anderen Seite fertig braten.

Die marinierten Spargelnudeln mit Senf, Balsamico und Haselnussöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dekorativ aufgedreht auf dem Pfannkuchen anrichten. Mit gezupftem Kerbel garnieren.

Mario Kotaska am 27. Mai 2022