

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Mai 2023 ▪
 Tagesmotto "Kräuterküche" mit Nelson Müller



Kurt Daibenzeiher

Kräuterflädle mit Spargel und Sauce hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Kräuterflädle:
 2 Eier
 250 ml Milch
 125 g Mehl
 ½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund glatte Petersilie
 Butterschmalz, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

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 lange weiterrühren, 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:
 6 weiße Spargelstangen von möglichst gleicher Dicke
 1 Zitrone, Zesten
 1 EL Butter
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

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:
 1-2 Schalotten
 1 Lorbeerblatt
 60 ml Weißwein
 10 Pfefferkörner

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:
 2 Eier
 250 g Butter
 1 Zitrone, davon Saft
 Salz, aus der Mühle

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:
 ½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.