



Zutaten

| | | |
|-----------------------------|--------------------|----------------------------------|
| 16 grüne Spargelstangen | 2EL Olivenöl | 4 Eigelb |
| 1,5TL Eckes Edler Eierlikör | 40g Panko | 250g geschmolzene Butter |
| 125g Mehl | 1EL Zitronensaft | 8 Scheiben Schinken |
| 2 Eier | 40ml Weißweinessig | Butter zum Braten |
| 25g warme Butter | 125ml Weißwein | frische Petersilie zum Garnieren |
| 0,5TL Salz | 1 Lorbeerblatt | Salz |
| 250ml Milch | 2 Pfefferkörner | Pfeffer |
| 2EL frische Petersilie | 1 Senfkörner | |
| 2EL Parmesan | 1EL Zucker | |

Schwierigkeit: Einfach

Zeit: 45 Min. Zubereitungszeit, 30 Min. Ruhezeit

Nährwerte pro Portion: Kalorien ca. 579 / Eiweiß 24 g / Kohlenhydrate 42 g / Fett 35 g

Utensilien: Schneidebrett, Messer, Rührschüssel, Schneebesens, 2 Pfannen, Kochlöffel, kleiner Topf, Sieb, großer Topf, hitzefeste Schüssel



Schritt 1

125 g Mehl, 2 Eier, 25 g warme Butter, 0.5 TL Salz, 250 ml Milch, Pfeffer, 2 EL frische Petersilie, 2 EL Parmesan

Petersilie grob hacken. Mehl, Eier, warme Butter, Salz, Milch und Pfeffer in einer Rührschüssel ca. 3 - 5 Min. verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Gehackte Petersilie und Parmesan unterrühren. Abgedeckt ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.



Schritt 2

1 EL Olivenöl, 40 g Panko

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Panko zugeben und für ca. 2 - 3 Min. goldbraun rösten. Zur Seite stellen. Pfanne, Kochlöffel



Schritt 3

1 EL Olivenöl, 16 grüne Spargelstangen, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer

In einer weiteren Pfanne Olivenöl erhitzen. Spargel in die Pfanne geben und für ca. 5 - 7 Min. anbraten, oder bis er goldbraun wird. Zitronensaft hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach zur Seite stellen.



Schritt 4

40 ml Weißweinessig, 125 ml Weißwein, 1 Lorbeerblatt, 2 Pfefferkörner, 2 Senfkörner, 1 EL Zucker, 4 Eigelb, 250 g geschmolzene Butter, Salz

Weißweinessig bei mittlerer Hitze in einen kleinen Topf geben. Weißwein, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Senfkörner und Zucker hinzugeben und aufkochen lassen. Mit Salz würzen. Eine hitzefeste Schüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser stellen. Ein Sieb über die Schüssel stellen und die Wein-Mischung durch das Sieb laufen lassen. Danach das Sieb entfernen. Eigelb unter Rühren hinzugeben, damit das Eigelb nicht stockt. Langsam flüssige Butter dazugießen. Weiter umrühren, bis die Hollandaise andickt.



Schritt 5

1.5 EL Eckes Edler Eierlikör

Vom Herd nehmen, Eierlikör einrühren und zur Seite stellen.



Schritt 6

Butter zum Braten

Butter in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze schmelzen und Crêpes von beiden Seiten ca. 1 Min. goldbraun backen.



Schritt 6

8 Scheiben Schinken, frische Petersilie zum Garnieren

Crêpe auf einen Servierteller legen. Je zwei Scheiben Schinken und vier Spargelstangen auf einen Crêpe legen und einwickeln. Eierlikör-Hollandaise darüber verteilen, mit Panko bestreuen und mit frischer Petersilie garnieren. Guten Appetit!