



Wine in Black  
GOURMET



## Spargel-Crêpes mit Eierlikör-Hollandaise

„Dieses Gericht ist eine tolle Weiterentwicklung vom Spargel-Klassiker mit Sauce Hollandaise.“



**Vorbereitungszeit:** 45 Minuten

**Passt zu:** Grüner Veltiner

### Zubereitung



### Zutaten für 4 Portionen

<b>400 g</b>	Grüner Spargel	<b>125 ml</b>	Weisswein
<b>1½ EL</b>	Eckes Edler Eierlikör	<b>1</b>	Lorbeerblatt
<b>125 g</b>	Mehl	<b>2</b>	Pfefferkörner
<b>2</b>	Eier	<b>2</b>	Senfkörner
<b>25 g</b>	Warme Butter	<b>1 EL</b>	Zucker
<b>½ TL</b>	Salz	<b>4</b>	Eigelb
<b>250 ml</b>	Milch	<b>250 g</b>	geschmolzene Butter
<b>2 EL</b>	frische Petersilie	<b>8</b>	Scheiben Schinken
<b>2 EL</b>	Parmesan		Butter zum Braten
<b>2 EL</b>	Olivenöl (aufgeteilt)		Salz
<b>40 g</b>	Panko-Mehl		Pfeffer
<b>1 EL</b>	Zitronensaft		frische Petersilie zum
<b>40 ml</b>	Weissweinessig		Garnieren



**1/7**

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.



**2/7**

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



### Utensilien

Schneidebrett, Rührschüssel, Kochlöffel, Sieb, kleiner Topf, grosser Topf, 2 Pfannen, hitzefeste Schüssel, Messer und Schneebesen



## Unser Wein-Tipp



Weisswein · Österreich · Grüner Veltliner

### Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel ‚Loiben‘ 2017

„Wunderbare 2017er Edition des Loiben von der Domäne Wachau! Was das renommierte Gut hier für ein Niveau ins Glas zaubert, ist Federspiel-Veltliner in Reinkultur. Chapeau!“  
– Wine in Black



3/7

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.



4/7

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.



5/7

Vom Herd nehmen, Eierlikör einrühren und zur Seite stellen.



6/7

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



7/7

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!



### Nährwerte pro Portion

kcal.	Eiweiss	Fett	Kohlenhydr.
578	25 g	34 g	42 g

Guten Appetit!  
W