

Spargel im Teigmantel



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
weißer Spargel	400 g
Butter	200 g
Weizenmehl (glatt)	250 g
Vollmilch	½ Liter
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Cocktailtomaten / Kirschtomaten / Cherrytomaten	200 g
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Schinken	200 g
Eigelb / Eidotter	2 Stk.

Zubereitung:

Herstellung der Palatschinken:

Eier, Milch, Mehl und Salz glatt rühren. In einer flachen Pfanne Öl erhitzen und den Palatschinkenteig dünn einlaufen lassen. Beidseitig goldbraun backen. Solange wiederholen bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Palatschinken warm stellen!

Füllung:

Cocktailtomaten quer teilen und den Schinken in feine Streifen schneiden.
Den Spargel schälen und in Salzwasser weich kochen.

Nun die Sauce Hollandaise bereiten:

Die Butter schmelzen lassen und auf ca. 40 Grad erwärmen.

Eidotter, Zitronensaft und 2 EL Leitungswasser über Dampf sehr schaumig schlagen und die Butter unter ständigem Rühren langsam dazugeben damit eine sämige, dickliche Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. (weitere Infos: Sauce Hollandaise (<http://www.koch-idee.at/Rezept-1624-Sauce-Hollandaise.html>))

Die Tomaten und die Schinkenstreifen in die Sauce geben und erhitzen und die noch warmen

Palatschinken mit dem gekochten Spargel und der Sauce füllen.

Mit grünem Salat servieren!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1961-Spargel-im-Teigmantel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at