Die Kochlöffel

Seit 2013

15.4.16 Peter Bühlmann

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise

Saison: Frühling

Spargel im Kräutercrêpes-Mantel

Zutaten

Crêpes:

70 g Mehl

1,5 dl Milch

1 Prisen Salz

1 Ei

10 g Butter

4 Blätter Bärlauch

0,5 Bund Petersilie glattblättrig

Butter zum Backen

Spargeln:

12-16 Stück Spargeln grün (je nach Grösse)

0,5 Teelöffel Salz

0,25 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Butter

Zum Überbacken:

4 Esslöffel Crème fraîche

20 g Sbrinz gerieben

20 g Butter

0,75 dl Rahm

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Milch und Salz mischen und unter Rühren mit dem Schwingbesen zum Mehl geben. Den Teig so lange schlagen, bis er glatt ist. Die Eier verquirlen und beifügen. In einer weiteren Pfanne die Butter schmelzen, dann unter den Crêpesteig rühren.

2. 4 schöne Bärlauchblätter beiseitelegen. Den restlichen Bärlauch in feine Streifen (Julienne) schneiden. Die Petersilie fein hacken. Die Kräuter unter den Crêpesteig mischen und diesen 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Eine beschichtete Bratpfanne sparsam mit wenig Butter ausstreichen und erhitzen. Den Crêpesteig nochmals gut durchrühren. Ein zurückbehaltenes Bärlauchblatt in die Bratpfanne geben und sofort mit $\frac{1}{4}$ des Teiges decken. Die Crêpes bei kleiner Hitze backen, bis sie sich dem Rand entlang von alleine löst. Die Crêpe wenden und auf der zweiten Seite nur gerade noch 10 Sekunden backen. Auf dieselbe Weise 3 weitere Crêpes backen.

4. Die Spargeln schälen und das holzige Ende grosszügig abschneiden

5. In einer eher weiten Pfanne gut 1 Liter Wasser, Salz, Zucker und Butter aufkochen. Die Spargeln hineinlegen und je nach Dicke der Stangen während 10 – 20 Minuten knapp weich kochen. Sorgfältig herausheben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

6. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

7. Die Crêpes mit dem Bärlauchblatt nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Mit je 1 Esslöffel Crème fraîche bestreichen. Darauf jeweils 3 noch warme Spargeln so nebeneinander legen, dass die Spargelspitzen über den Crêpesrand hinausragen. Jede Crêpe von 3 Seiten her so über die Spargeln schlagen, dass ein kleines Paket entsteht. Die gefüllten Crêpes mit dem Bärlauchblatt nach oben in eine ausgebutterte Gratinform legen. Mit dem Sbrinz bestreuen, dann die Butter in Flocken darüber verteilen. In die Lücken zwischen den Crêpes den Rahm giessen.

8. Die Spargelcrêpes im 220 Grad heissen Ofen in der Mitte 10 – 12 Minuten überbacken. Sofort servieren.