

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #06

Mit Thomas Griesbeck – „der dichtende Saunameister“

Spargel-Pfannkuchen mit Salat der Saison

Rezept: für 4 Pers.

Zutaten:

1,5 kg Spargel
8 Eier
1 Bd. Petersilie
125 g Mehl
125 ml Milch
100 g Butter
1 Kopfsalat
1 TL süßer Senf
1 Bd. Schnittlauch
Balsamicoessig oder Zitronensaft
Zucker, Salz, Pfeffer, Öl

Kopfsalat waschen und wenn nötig etwas zerkleinern. Aus Öl, Balsamicoessig oder Zitronensaft, Salz, Pfeffer, süßem Senf und Schnittlauch mit etwas Wasser eine Salatsoße bereiten.

Den Spargel dünn schälen und in Salz-Zucker-Wasser kochen.

Aus Salz, Milch, 5 Eiern und dem Mehl mit einem Schneebesen einen Teig bereiten und im erhitzten Öl Pfannkuchen ausbacken.

Dann den Spargel aufteilen und in die Pfannkuchen einrollen.

3 Eier hartkochen und mit Petersilie hacken, in Butter kurz erhitzen und über das Gericht geben. Mit Eiviertel und Petersiliensträußchen garnieren.

Soße über Salat geben, mischen und auf Tellern anrichten, wenn's passt, auch direkt zum Spargelpfannkuchen.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euer

Thomas Griesbeck alias „der dichtende Saunameister“

www.der-dichtende-saunameister.de