

# Spargel in schwäbischen Flädle mit Sauce hollandaise

Zubereitungszeit: 60 Minuten

*dazu passen Aufschnittscheiben vom gekochten Schinken*

## ZUTATEN:

für 2 Personen

Für den Spargel:

- 1 - 1,5 kg weißer Spargel
- 1 - 2 EL Butter
- 1 TL Zucker
- Salz

Für die Flädle:

- 37 g Butter
- 5 Eier
- 125 g Mehl
- 1,5 TL Salz
- 310 ml Milch
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- Bratolivenöl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Sauce hollandaise:

Hierfür nehme ich ausnahmsweise ein Halbfertigprodukt, weil es uns wirklich gut schmeckt:

- Maggi Meisterklasse (ein Tütchen mit 30 g Pulver zum anrühren mit
- 125 g Butter und
- 125 ml Wasser)

## ZUBEREITUNG:

Als erstes setze ich das Wasser für den Spargel auf, denn es braucht sehr lange, bis die große Wassermenge kocht. Ich habe einen speziellen Spargeltopf - der ist sehr hoch und recht schmal.

Als nächstes bereite ich den Flädleteig zu.

Hierfür verflüssige ich die Butter. Die Eier verquirle ich und verrühre sie mit dem Mehl und dem Salz. Das mache ich per Hand mit einem Kochlöffel oder einem Salatquirl.

*(bitte blättern)*

Dann rühre ich die Milch, und zum Schluss die zerlassene Butter unter. Sollten noch Klümpchen im Teig sein, streiche ich ihn einfach durch ein Sieb. Zum Schluss wird dann der in feine Röllchen geschnittene Schnittlauch untergezogen. Nun lasse ich den Teig bei Zimmertemperatur ruhen, während ich den Spargel vorbereite.

Spargel schälen kann eine aufwändige Arbeit sein - mit der richtigen Technik geht es aber sehr flott:

Das untere Ende der Spargelstangen sollte zunächst ca. 1 cm abgeschnitten werden.

Nun krempeln Sie die Ärmel bis zu den Ellbogen hoch.

Nehmen Sie eine Spargelstange, halten die Spargelspitze mit den Fingerspitzen, und legen das untere Ende der Spargelstange auf die Innenseite des Unterarms. So liegt die Spargelstange längs auf der Innenseite Ihres Unterarms und Ihrer Hand.

Sie haben ungefähr die Handhaltung eines Geigers, der seine Violine hält ;-).

Das Schälen mit einem Spargelschäler geht jetzt sehr zügig - je öfter Sie es machen, je schneller werden Sie. Mit der Zeit werden Sie zum Virtuosen!

Ihre Fingerspitzen halten und drehen peu a peu die Spitze des Spargels und damit die ganze Spargelstange, während Sie den Spargel schälen. Und dadurch, dass die Stange auf der Innenseite des Unterarms aufliegt, bricht sie auch nicht so leicht ab und man kann bequem und zügig arbeiten.

Die Spargelstangen werden jetzt zu 1 - 2 Bund mit Küchengarn zusammengebunden, damit sie nachher beim Kochen nicht in sich zusammensinken - weil sie ja im hohen Spargeltopf aufrecht stehend gekocht werden.

Ich fülle immer nur so viel Wasser in den Spargeltopf, dass die Spargelspitzen beim Kochen ca. 5 cm aus dem Wasser ragen - dann bleiben die zarten Spitzen geschmackvoller, weil sie nur im Dampf garen.

Sobald das Wasser kocht, werden Salz, Zucker und Butter zugegeben und der Spargel hineingestellt. Bei geschlossenem Deckel wird sprudelnd gekocht. Der Spargel sollte nur so lange gekocht werden, bis er noch etwas Biss hat. Das braucht je nach Dicke der Stangen ca. 10 - 15 Minuten.

*(bitte blättern)*

Während der Spargel kocht, backe ich die Flädle.

Ich heize gleich zwei Pfannen auf, damit es zügiger geht, und gebe eine sehr dünne Bodendecke Bratolivenöl hinein. Für ein Flädle nehme ich eine knappe Suppenkelle voll Teig und verteile ihn in der Pfanne. Ich backe ihn von beiden Seiten goldgelb aus und halte ihn anschließend in einem vorgeheizten Gefäß warm.

Ganz zum Schluss rühre ich noch kurz die Sauce hollandaise an.

Bei uns kommen Spargel, Flädle und Sauce hollandaise in Schüsseln getrennt auf den Tisch, und wir bedienen uns selbst.

Jeder breitet ein Flädle auf seinem Teller aus, legt 2, 3 oder 4 Spargelstangen darauf, gibt eine Klecks Sauce hollandaise darüber und rollt das Ganze ein.

*Anmerkung: Dies ist eine Sparkelkomposition, wie sie in meiner schwäbischen Heimat oft und gerne zubereitet wird. Es ist eine wunderbare Kombination! Wenn Sie Spargel lieben, sollten Sie es unbedingt ausprobieren!*