

# Spargel-Crêpes

Zubereitungszeit ca 1Std 20Min  
Portionen 4

- 45g Butter
- 360g Milch
- 3 Eier
- 150g Dinkelmehl
- 6 Prisen Salz
- 35g Kerbel
- 500 g weisser Spargel, 500 g grüner Spargel
- 8 TL Oel
- 8 Scheiben italienischer Kochschinken
- 100g Frischkäse
- 100g Butter in Stücken
- 1 unbehandelte Orange, Schale dünn abgerieben, Saft ausgepresst
- 40g Weisswein
- 1TL Weissweinessig
- 2 Eigelb
- ½ TL Salz
- 2 Prisen Piment d'Espelette
- 1 Prise Zucker

1. Butter schmelzen
2. Milch, Eier, Mehl, 2 kräftige Prisen Salz und Kerbel dazugeben und mixen
3. Teig abgedeckt 30 min. quellen lassen
4. Spargeln in siedenden Wasser kochen, zuerst die weissen und am Schluss die grünen dazu
5. 1TL Oel in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Etwas Teig in Pfanne geben, gleichmässig verteilen und auf jeder Seite 1-2 min. backen. Aus dem restlichen Oel und Teig 7 weitere Crêpes backen und beiseite legen
6. Crêpes mit je 1 Schinkenscheibe belegen, mit Frischkäse bestreichen und den Spargel gleichmässig darauf verteilen. Crêpes aufrollen und nebeneinander mit der überlappenden Seite nach unten in eine Auflaufform legen.
7. Backofen auf 220°C vorheizen
8. Für Hollandaise Butter schmelzen (nicht zu heiss ca 70°C) in ein Kännchen umfüllen
9. 20g Orangensaft, Wein, Essig, Eigelbe, 1TL Orangenabrieb, Salz, Piment d' Espelette und Zucker bei ständigem rühren mit Mixstab oder Schwingbesen erhitzen (ganz schwache Hitze !)
10. Jetzt wird die Sauce emulgiert. Ständiges rühren mit dem Mixstab und dabei die geschmolzene Butter in einem dünnen Strahl dazugeben.
11. Sauce gleichmässig über die Crêpes giessen und 10-12 min. goldbraun überbacken.