



Kochrezepte vom BELLER HOF

Spargel mit Sauce Hollandaise und Speck in Kräutercrêpes

Zutaten für 4 Personen:

1.5kg weißer Beller Spargel, 175g Weizenmehl Type 405, 300ml Milch
1,5 %, 4 Eier,

1 Bund gemischte Gartenkräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss
gemahlen,

250g Cocktailtomaten, 4 EL natives Olivenöl extra, 8 Scheiben
Bacon,

2 EL neutrales Rapsöl, 200ml Sauce Hollandaise

Zubereitung:

Den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen.
Den Beller Spargel schälen, die Enden abschneiden und in kochendem
Salzwasser je nach Dicke ca. 15 Minuten garen. Dann abtropfen lassen
und warmstellen.

Nebenbei Mehl, Milch und Eier so lange verrühren, bis ein glatter Teig
entsteht.



Kochrezepte vom BELLER HOF

Die Kräuter vom Stiel zupfen, fein hacken, dazugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Jeweils 4 Cocktailtomaten am Stiel lassen, mit Olivenöl einpinseln, auf ein Backblech geben und 10 Minuten in den Ofen schieben. Danach mit grobem Salz würzen und warmstellen.

In einer beschichteten Pfanne den Speck von beiden Seiten knusprig braten, auf ein Küchenpapier legen, etwas abtropfen lassen und warmstellen. Die Pfanne ausreiben, wenig Rapsöl darin erhitzen und 8 dünne Crêpes ausbacken.

Die Sauce Hollandaise erhitzen, die Crêpes damit bestreichen und den Spargel darauf legen, jeweils eine Scheibe Speck zugeben und alles einrollen.

Jeweils 2 Spargel-Crêpes auf einem Teller anrichten und mit einem Cocktail-Tomatenzweig garnieren.

Tipp: Die Crêpes können je nach Geschmack auch mit Chili oder Curry abgeschmeckt werden.

Guten Appetit!