

REZEPT

Mediterraner Pfannkuchen

mit Ragout von Spargelspitzen

Zubereitungszeit: **20 min**

Portionen: **4**



Zutaten

Spargelsud

3 Liter Wasser

500g Spargelschalen

½ unbehandelte Zitrone

50g Butter

½ frische Chilischote (scharf)

2 TL Salz

3 TL Zucker

Mehlschwitze

4 EL Butter

2 EL Mehl

¼ Liter Spargelsud

¼ Liter Milch

2 EL Schmand

Salz/Pfeffer/Muskatnuss

Pfannkuchenteig

150g Mehl

3 Eier (M)

300 ml Milch

150 ml Sprudelwasser

1 TL Salz

½ TL Zucker

200g eingelegte getrocknete Tomaten

15 frische Basilikumblätter

Pfeffer/Muskatnuss

Je 2 EL Öl zum braten

Wein

Forster Winzerverein, Forst an der Weinstraße
2020er Chardonnay trocken

Zubereitung

1. Spargelsud im kochenden Wasser ansetzen (Spargelschalen und Chilischote nicht unbedingt notwendig)
2. Pfannkuchenteig mit angegebenen Zutaten zubereiten und 15 min stehen lassen. Mineralwasser erst kurz vor dem Braten hinzugeben.
3. Basilikum und getrocknete Tomaten erst in der Pfanne hinzugeben. (Wer das nicht mag, einfach weglassen oder z.B. Bärlauch anstelle von Basilikum nehmen)
4. Mehlschwitze mit den angegebenen Zutaten zubereiten
5. Spargel kochen (nicht zu lang, auch Spargel sollte Bissfest sein)
6. Pfannkuchen braten
7. Fertigen Spargel in die Mehlschwitze geben
8. Alles zusammen auf dem Teller anrichten
9. Guten Appetit