



Buchweizen-Crêpes mit Spargel

Zutaten für 6 Portionen

Crêpes

- 60 g Buchweizenmehl
- 120 g Mehl
- Salz
- 1 Ei
- 300 ml Milch
- 6 EL Butter

Spargel

- 1,5 kg weißer Spargel
- Salz
- 1 EL Zucker
- 100 ml Schlagsahne
- 1 EL Zitronensaft
- Cayennepfeffer
- 1 TL Speisestärke
- 80 g Butter
- 1 Eigelb
- 3 Stiele Petersilie

Zubereitung

1. Buchweizenmehl, Mehl, 1 Prise Salz und Ei mit Milch zu glattem Teig verrühren, mit einem Tuch zudecken und 20 Minuten kalt stellen.
2. 1 EL geklärte Butter in einer heißen Pfanne zerlassen, etwas Teig hineingeben und 1 dünne Crêpe backen. So nacheinander 6 Crêpes backen. Gebackene Crêpes zwischen Backpapier im Backofen bei 50 Grad warm halten.
3. Spargel putzen und schälen, portionsweise mit Küchengarn zusammenbinden. Schalen mit Salz und Zucker in reichlich Wasser aufkochen, bei milder Hitze 15 Minuten ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausheben.
4. Spargel in den kochenden Sud geben, 15 Minuten bei mittlerer Hitze offen garen, herausnehmen, abtropfen lassen, Garn entfernen. Spargelstangen quer halbieren, untere Stücke schräg in 1 cm dicke



Scheiben schneiden. Spargel im heißen Spargelsud warm halten.

5. 250 ml Spargelsud mit Sahne auf die Hälfte einkochen, mit Zitronensaft, Salz und Cayenne würzen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren, Sauce damit binden. Butterwürfel nach und nach unterrühren. Topf von der Kochstelle nehmen, Eigelb unterrühren. Petersilienblätter in feine Streifen schneiden und in die Sauce geben. Spargel abtropfen lassen.

6. Aus den Crêpes Dreiecke falten und auf vorgewärmte Teller legen. Jeweils einige Spargelstücke und je 5 Spargelköpfe hineingeben. Die gefüllten Crêpes mit Sauce begießen und servieren.