

## Spargelragout mit knusprigen Pfannkuchen

**Zutaten** für 4 Personen

### Für den Pfannkuchen

180 g Weizenmehl (Typ 405)

2 Eier

300 ml Milch

1 Handvoll Petersilienblättchen

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlene

5 EL Butter

### Für das Spargelragout

1 kg weißer Spargel

500 g grüner Spargel

Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone

20g Butter

1 EL Weizenmehl (Typ 405)

100 ml Weißwein

400 ml Gemüsebrühe

150 g Sahne

1 Prise Zucker

### Ausserdem

1 Handvoll Kerbelblättchen

### **Zubereitung**

Für die Pfannkuchen Mehl, Eier und Milch mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Petersilie waschen, trocken schleudern, fein hacken, mit etwas Salz und Pfeffer unterziehen. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden (ca. 1 cm) entfernen. Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen und die Enden (ca. 1 cm) entfernen. Den Spargel in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Die grünen Spargelstücke in sprudelnd kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren. Dann herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den weißen Spargel im selben Wasser mit der Hälfte des Zitronensafts bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 7 Minuten al dente kochen, dann abgießen. 2 EL Butter in den Topf geben und schmelzen lassen. Das Mehl hinzufügen und mit einem Schneebesen rühren, bis es goldgelb ist. Den Weißwein angießen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Nach und nach die Gemüsebrühe angießen und alles glatt rühren. Sahne angießen. Die Spargelsauce unter gelegentlichem Rühren stark

einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. In einer breiten Pfanne  $\frac{1}{2}$  EL Butter erhitzen. Ein Viertel des Pfannkuchenteigs hineingeben und auf beiden Seiten goldgelb backen. So drei weitere Pfannkuchen backen, anschließend in Rauten schneiden. Die Rauten kurz vor dem Servieren in restlicher Butter knusprig braten. Spargel in die Sauce geben, aufkochen, mit Salz, Pfeffer, restlichem Zitronensaft und 1 Prise Zucker abschmecken. Pfannkuchen und Spargelragout auf vier Teller verteilen, mit Kerbelblättchen bestreuen und sofort servieren.