

# Badischer Spargel mit Kratzete und Sauce Hollandaise



## Spargel

Wir rechnen pro Person 500 g Spargel.

### Zubereitung:

Einen großen Topf zu 2/3 mit Wasser füllen und ca. 2 TL Salz, ½ TL Zucker, eine ordentliche Prise Muskatnuss und einem walnussgroßen Stück Butter zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Den Spargel in das kochende Wasser legen und kurz aufkochen lassen. Danach sofort die Hitze reduzieren und je nach Dicke der Spargelstangen, ca. 10 Minuten ziehen lassen.

## Kratzete

Pro Person sollten es mindestens mindestens 2 Pfannkuchen sein.

Zutaten: 250 g Mehl  
300 – 400 ml Milch (statt Milch kann zum Teil Mineralwasser genommen werden)  
1 gestrichener Teelöffel Salz  
3 Eier  
Fett zum braten (Butaris oder Öl)

Aus den Zutaten den Teig rühren und daraus dünne Pfannkuchen backen, die wir aber nicht ganz lassen, sondern in der Pfanne „zerkratzen“, bzw. in streichholzschachtelgroße Stücke rupfen. Im Backofen oder in einer Pfanne mit Deckel bis zum Servieren warm stellen.

## Sauce Hollandaise

Zutaten: 250 g Butter  
3 Eigelb  
3 EL trockener Weißwein  
etwas Zitronensaft, Salz, weißer Pfeffer, Cayennepfeffer

Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht braun werden lassen. Eigelb mit Weißwein und Salz in einen Topf geben und diesen ins heiße Wasserbad stellen. (Wer einen Induktionsherd besitzt, macht das auf Stufe 1 ohne Wasserbad). Mit einem Rührbesen (besser elektrischem Mixer) solange rühren, bis die Masse cremig ist – kein Rührei produzieren!

Den Topf aus dem Wasserbad nehmen (wichtig, sonst gerinnt die Soße) und jetzt nach und nach zuerst teelöffelweise dann esslöffelweise unter ständigem Rühren die flüssige Butter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und sofort mit Spargel und Kratzete servieren.



wünscht guten Appetit!

