

Pfannkuchen mit Garten-Gemüse, Soße, Wachteleigelb

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchen:

1 Bund Thaispargel	2 Eier	250 ml Milch
20 g Parmesan	100 g Mehl	1 Prise Zucker
Olivenöl	1 Prise Salz	

Für das Gartengemüse:

1 Bund Thaispargel	1 grüne Zucchini	1 gelbe Zucchini
3 gelbe Möhren	3 orang Möhre	3 lilafarbene Möhren
100 g TK-Erbesen	Salz	

Für das gebeizte Ei:

2 Wachteleier	1 EL Salz
---------------	-----------

Für das gepickelte Gemüse:

5 Radieschen	1 gelbe Möhre	1 orange Möhre
100 ml Mirin	100 ml Sushiessig	1 TL Salz
1 TL Zucker		

Für die Sauce:

2 Eier	125 g Joghurt, 3,5%	125 g saure Sahne
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Kerbel
1 Bund Pimpinelle	Sauerampfer	Borretsch
Kresse	2-3 EL Weißweinessig	1 EL mittelscharfer Senf
2 EL Rapsöl	1 kleine Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Kapuzinerkresse	Gartenkresse
-----------------	--------------

Für den Pfannkuchen:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen. Eigelb und Milch verquirlen, Mehl unterschlagen und mit Zucker und Salz würzen.

Parmesan reiben und unterheben. Eiweiß unterheben. Backpapier in Größe des Pfannenbodens ausschneiden. Servierring mit Backpapier auskleiden. Ring in die Pfanne legen, Teig eingießen und eine dünne Schicht in Öl ausbacken. Aus den blanchierten Thaispargeln einen Zaun in den Ring setzen. Etwas Teig einfüllen. Blanchiertes Gemüse nach Belieben einsetzen und mit Teig aufgießen. 10 Minuten im Ofen backen.

Für das Gartengemüse:

Gemüse nach Belieben in Stücke, Köpfe des Spargels extra schneiden und 5 Minuten in Salzwasser blanchieren.

Für das gebeizte Ei:

125 ml Wasser mit Salz aufkochen und in eine Schüssel gießen.

Wachtelei trennen und Eigelb vorsichtig in die Schüssel geben. Circa 5 Minuten ziehen lassen, ab und zu vorsichtig rühren, damit das Eigelb nicht kaputt geht.

Für das gepickelte Gemüse:

Radieschen halbieren, mit dem Sparschäler Streifen von den geschälten Möhren hobeln.

Gemüse in einem Sud aus Mirin, Essig, Zucker und Salz einige Minuten kochen und im Sud abkühlen lassen.

Gemügestreifen zu Röllchen aufrollen.

Für die Sauce:

Eier kochen, schälen und abkühlen lassen. Pimpinelle-Blättchen eventuell von den Stängeln zupfen, da diese sehr hart sein können. Alle anderen Kräuter grob hacken und mit dem Mixer pürieren. Eier, Senf, Essig, Öl, etwas Salz und Pfeffer hinzugeben. Die Kräutermasse mit saurer Sahne und Joghurt vermengen, bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Die Grieß sollte breiartig sein, keinesfalls zu flüssig oder gar fest wie ein Pesto. Und sie sollte ein schönes Grün haben. Mit Salz, Pfeffer, einer kleinen Prise Zucker und eventuell etwas Essig abschmecken.

Für die Garnitur:

Mit Kresse und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Antje Tietz am 24. November 2021