

Grüner Spargel, Orangen-Vinaigrette, Kräuter-Pfannkuchen

Für zwei Personen

Für den grünen Spargel:

400 g grüner Spargel Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Vinaigrette:

1 Strauchtomate 1 Orange 1 Zitrone
1 Bund Kerbel $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch 1 TL Zucker
1 Msp. Senfpulver 3 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Pfannkuchen:

150 g Mehl 2 Eier 20 g Butter
200 ml Milch 3 Zweige Kerbel $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
3 Zweige glatte Petersilie Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den grünen Spargel:

Das hintere Drittel der Spargelstangen schälen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Spargelstangen 3 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Spargel halbieren und in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Vinaigrette:

Die Schale der Orange mit einer Reibe abreiben. Orange und Zitrone halbieren und auspressen. Orangenabrieb, Zitronen- und Orangensaft mit Senfpulver und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Tomate waschen, vom Strunk befreien und würfeln. Kerbel und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Tomate, Kerbel und Schnittlauch zur Vinaigrette geben. Die Spargelstangen mit Vinaigrette vermengen.

Für die Pfannkuchen:

In einem Topf Butter erhitzen und schmelzen lassen. Flüssige Butter mit Mehl, Milch und Eiern vermengen und zu einem Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kerbel, Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und unter den Teig mengen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Teig zu kleinen Pfannkuchen goldbraun ausbacken lassen.

Den grünen Spargel mit Orangen-Vinaigrette und Kräuterpfannkuchen auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Niebuhr am 30. Mai 2017