

Karamellisierter Spargel mit Pfannkuchen und Erdbeersoße

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 500 g weißer Spargel
- 1 Bund grüner Spargel
- 1 Schale Erdbeeren
- ½ Zitrone
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 50 ml Milch
- 50 ml Mineralwasser
- Salz
- 90 g Zucker
- 120 ml Orangensaft
- Bratöl

Den weißen und grünen Spargel schälen oder putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und zur Seite stellen.

Für die Soße die Erdbeeren waschen, putzen und kleinschneiden. In einen hohen Behälter geben, nach Geschmack zuckern und den Saft der ½ Zitrone dazugeben. Mit einem Stabmixer pürieren, bis eine Soße entstanden ist, die keine Erdbeerstückchen mehr enthält.

Für die Pfannkuchen Eier, Mehl, Milch, Mineralwasser und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und alles gut verrühren.

Zucker in eine heiße Pfanne geben und warten, bis dieser flüssig und leicht braun wird. Dann mit Orangensaft ablöschen und kochen lassen. Wichtig: Nicht mit einem Kochlöffel in der Zucker-Saft-Mischung rühren, sondern nur die Pfanne vorsichtig schwenken. Sobald sich größere Blasen bilden, den weißen Spargel in die Zucker-Saft-Mischung geben.

Während der Spargel gart, das Bratöl in einer zweiten Pfanne erhitzen und aus dem Pfannkuchen-Teig kleine Pfannkuchen backen.

Den grünen Spargel zum weißen in die Saft-Zucker-Mischung geben. Kochen lassen, bis die Spargelstücken bissfest sind.

Die Erdbeersoße auf Teller geben, je einen Pfannkuchen auf den Erdbeer-Spiegel legen und die karamellisierten Spargelstücke auf den Pfannkuchen legen. Wer mag, kann noch etwas Puderzucker drübergeben.

Sendung/Quelle: Visite

Letzter Sendetermin: 23.04.2019

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen