



Spargel - Spinat Crepe mit hausgemachter Sc. Hollandaise und Bergkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, herzhaft, einfach, fleischlos für jeden Tag

Zutaten

- Für das Gemüse:
- 250 g geschälter, weißer Spargel
- 500g frischer, blanchierter oder T.K. Blattspinat
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (Geht auch ohne)
- Für die Sc. Hollandaise
- 3 Eigelbe
- 125 g zerlassene Butter
- 1 El Kräuternessig
- 150 g geriebenen oder gehobelter Bergkäse
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss, 1 Prise Zucker
- 4 Stück fertige Crepes (Geht auch mit Eierpfannkuchen)
- 50 g frisch gehobelter Bergkäse

Zubereitungsart

Schritt1

Das Spargel - Spinatgemüse:

Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker „bissfest“ blanchieren. Kurz in kaltem Wasser abkühlen und schräg in 4 cm lange Stücke schneiden.

Schritt3

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in 25 g Butter glasig anschwitzen und den gut ausgedrückten, grob gehackten Spinat dazu geben.

Schritt4

Salzen, pfeffern und mit etwas frisch geriebenem Muskat herzhaft würzen; 3-4 min. schoren lassen.

Schritt5

Die Crepes auslegen und zunächst den Spinat verteilen. Den vorbereiteten Spargel darüber geben, einrollen. Die gefüllten Crepes in eine ausgebutterte Auflaufform setzen.

Schritt6

Die hausgemachte Sc. Hollandaise:

Schritt7

Die Butter erwärmen, auslassen, zurückziehen, etwas ruhen lassen, damit sich die Molke absetzen kann.

Schritt8

Die Eigelbe salzen und pfeffern, 2 El Kräuteresig und 1 El Wasser dazu geben. Alles auf einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen, 6 -8 min. intensiv aufschlagen. Die Eigelbe gut ausgaren damit die ihre Bindefähigkeit entwickeln können.

Schritt9

Nunmehr zunächst tropfenweise, nach und nach, die geklärte Butter dazu geben.

Schritt10

Obacht geben, dass die Masse nicht glänzt, überfettet und die Bindung verliert.

Schritt11

Dann etwas kaltes Wasser dazu geben und von 1 Seite wieder neu aufrühren.

Schritt12

(Die Sc. Hollandaise ist eine so genannt „warm aufgeschlagene Buttersoße“, die, wenn sie gerinnt ,mit etwas kaltem Wasser oder einem Spritzer Essig „reanimiert“ werden kann)

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Nunmehr die Crepes „üppig“ mit der Sc. Hollandaise überziehen.

Schritt15

Mit einem frisch gehobeltem oder geriebenem Bergkäse bestreuen. I

Schritt16

m Backofen bei 180 ° C goldgelb, 6 - 8 min. überbacken und sofort servieren

Tags: fleischlos, für jeden tag, hausgemacht, herzhaft, hollandaise, pikant, preiswert, saisonal, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-spinat-crepe-mit-hausgemachter-sc-hollandaise-und-bergkaese/>