

Name: Spargelpalatschinken



4824 Gosau 353

tel. 06136 8841

fax:06136 8841 50

office@hotel-koller.com

www.hotel-koller.com

12 frische Spargel
16 Blatt würzigen Bauernschinken
1/8l Sc. Hollandaise
8 St. Palatschinken

Arbeitszeit: Portionen: 4
ca. 30min

Zubereitung:

Spargel schälen (vom Kopf zum Ende) der Länge nach gleich schneiden. In Salzwasser mit etwas Zitronensaft einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Palatschinkenteig:

1/4l Vollmilch

15 dag Mehl (glatt)

3 Eier

Prise Salz

Milch und Mehl glatt verrühren, Salz und Eier darunter rühren - schöne tellergrosse Palatschinken machen.

Sc. Hollandaise:

2 Eidotter mit 1-2 Eßl. Suppe, Salz, Messerspitze Senf,

1 Eßl. Quimiq, Worcestersauce und dash Balsamico mit Stabmixer aufschlagen.

1/8 kg Butter zerlassen und langsam klären (aufkochen lassen und Trübstoffe abschöpfen bis die Butter klar ist)

Die warme Butter langsam mit dem Stabmixer aufschlagen.

Die Palatschinken mit Schinken und gekochtem Spargel (gut abgetropft) belegen, einrollen, auf Teller anrichten und mit Sc. Hollandaise nappieren.

Zur Garnitur mit frisch geschnittenem Schnittlauch oder Bärlauch bestreuen.

Wir wünschen Guten Appetit

Notiz: