

Spargel-Crêpes mit Sauce hollandaise

gekocht von Etienne Blandin



Etienne Blandin

Etienne Blandin liebt das Kochen und er liebt Spargeln. Der Franzose isst dieses edle Frühlings-Gemüse am liebsten in Kombination mit Jakobsmuscheln. Doch auch als Gratin und Risotto oder als Crêpes mag er sie sehr. «Spargeln sind enorm vielseitig einsetzbar», sagt der kurz vor der Pensionierung stehende Koch. Er hat in mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants gearbeitet und ist seit 1978 im Hotel Pullman Europe in Basel tätig.

Schon als Kind hatte Etienne Blandin ein Faible für Spargeln. «Meine Eltern besaßen einen Garten mit einem kleinen Spargelfeld», erinnert er sich. Die Ernte reichte gerade für den Eigenbedarf der Familie.

Noch heute kommt die Familie regelmässig zum Spargeessen zusammen. Damit die Königin der Gemüse optimal schmeckt, sollten die Spargelstangen ganz frisch sein. Etienne Blandin rät: «Die Anschnitte müssen noch feucht sein. Und man muss grosszügig schälen.» Ein weiterer Tipp des Spargelliebhavers: «Immer zuerst die grössten, dicksten Spargeln ins kochende Wasser geben.»

Mit seiner Vorliebe ist Blandin nicht allein. Schon vor 5000 Jahren wussten die Ägypter Spargeln zu schätzen und bezeichneten sie als «in der Liebe nützlich». Die alten Griechen verwendeten wilde Spargeln als Heilmittel und die Römer bauten ihn bereits landwirtschaftlich an. Dies unter anderem an den sandigen Rheinufern.

Im grossen Stil begann die Spargelproduktion im Elsass aber erst im Jahr 1873. Ein Pfarrer namens Heyler entdeckte, dass sich die scheinbar unfruchtbaren Sandböden rund um seine Pfarrgemeinde ideal zum Anbau dieser edlen Stangen eignen. Längst sind Spargeln zum Elsässer Kulturgut geworden.

Zutaten für 4 Personen

- 100 g Mehl
- 300 ml Milch
- 4 Eier
- Salz, Zucker, Pfeffer
- 1 kg Spargeln
- 4 l Wasser
- Saft einer Zitrone
- 25 g Schalotten
- 6 Pfefferkörner
- 2 Eigelb
- 200 g geklärte Butter
- 250 ml Wasser
- 250 ml Kräuteressig
- Piment d'Espelette (fruchtige Chili-Sorte aus dem baskischen Dorf Espelette)
- essbare Blüten und frische Kräuter nach Belieben



Zubereitung

Für die Crêpes das Mehl mit den Eiern mischen. Die Milch langsam dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Teig eine Stunde ruhen lassen.

In der Zeit die Spargeln gründlich schälen. Wasser in einem Topf aufkochen lassen und Zucker, Salz und den Zitronensaft dazugeben. Die Spargeln je nach Dicke 10 bis 15 Minuten kochen. In der Zeit in einer Pfanne mit 16 Zentimeter Durchmesser die Crêpes backen und warm stellen.

Für die Sauce hollandaise die Schalotten fein würfeln und die Pfefferkörner brechen. Dann beides zusammen mit dem Wasser und dem Kräuteressig reduzieren (einkochen lassen) und passieren. Diese Reduktion mit dem Eigelb zusammen in einem Wasserbad schaumig-cremig schlagen und langsam die Butter dazugeben. Mit Salz, Zitronensaft und Piment d'Espelette abschmecken.

Achtung: Das Wasserbad darf nicht zu heiss sein, sonst gelingt die Sauce nicht. Die Crêpes mit den Spargeln füllen, Sauce hollandaise dazugeben und vor dem Servieren das Ganze mit den essbaren Blüten und frischen Kräutern dekorieren.