

Spargel mit badischer Kratzete, Sauce Hollandaise und Kerbel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Saisonal und bodenständig, „Kratzete“ darf bei diesem badischen Spargeessen nicht fehlen! „Kratzete“ sind luftig-lockere Pfannkuchen, die mit der Gabel „zerrissen“ und in der Region Baden immer zum Spargel serviert werden. Normalerweise werden sie mit Fleisch zubereitet, hier habe ich eine fleischlose Variante beschrieben, einfach nur köstlich! Wer mag, kann natürlich noch Schwarzwälder Schinken, Kalbsschnitzel oder auch Fisch dazu ergänzen.

Zutaten

- **Für Kratzete:**
 - 3 Eigelbe
 - 2 geschlagene Eiweiß
 - 125 g Mehl, gesiebt
 - 100 ml Milch
 - 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
 - Salz, 1 Prise Zucker
 - 2 EL Öl zum Backen
- **Für den Spargel:**
 - 2 kg weißer Spargel
 - 1 EL Zitronensaft
 - 1 EL Butter
 - Salz, 1 Prise Zucker
 - Frischer Kerbel, gezupft, zum garnieren

Zubereitungsart

Schritt1

Den Spargel herkömmlich schälen, die holzigen Enden kappen. In kochendes Salzwasser mit einer Prise Zucker „bissfest“ kochen.

Schritt2

Eine „echte Sauce Hollandaise“ nach meinem Rezept kochen.

Schritt3

Die Kratzede: Die Eier trennen, die Eigelb mit 1 Prise Zucker verquirlen. Abwechselnd Mehl, Milch und Mineralwasser unterrühren, 10 min. quellen lassen. Das mit 1 Prise Salz steif geschlagene Eiweiß, in 2 Schritten locker - fluffig unterheben. In einer Stielpfanne mit Pflanzenöl 1 cm hoch auf beiden Seiten goldbraun backen. Wie ein Kaiserschmarren in grobe Stücke reißen, zunächst warm stellen.

Schritt4

Anrichtevorschlag: Den Spargel auf vorgewärmten Tellern trocken abgelaufen anrichten, mit der flüssigen Butter übergießen und mit Kerbelblättchen garnieren Die Kratzede dazu geben, sofort servieren und nur noch genießen.

Rezeptart: Badisch, Deutsche Küche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-badischer-kratzede/>