

Crêpes und Frühlingsmorcheln an Bärlauch-Knoblauch-Sauce

Zutaten für 12 Personen:

6	Eier
6 dl	Milch
250 g	gesiebtetes Mehl
50 g	Butter
3	Schalotten
1 kg	frische Morcheln
2 dl	Weisswein
3 dl	Geflügelbouillon
1,5 kg	grüne oder weisse Spargeln
1 lt	Vollrahm
0,5 dl	Speiseöl
80 g	Mehl
3	Knoblauchzehen
2	Schalotten
5 dl	Gemüsebouillon
1 Bund	frischer Bärlauch



Zubereitung:

Für den Teig Milch, Eier und Mehl zu einem glatten Teig verrühren.

In einem Pfännchen pro Person zwei kleine Crêpes backen und abkühlen lassen.

Die Morcheln unter fließendem Wasser sorgfältig von allem Sand befreien, abtropfen und grob würfeln.

Die Spargeln schälen, die unteren Enden abschneiden, die Stangen in 3cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen und vorsichtig abschütten.

Füllung:

Die Schalotten hacken und in Butter dünsten, die Morcheln zugeben, mit wenig Mehl leicht bestäuben, mit Wein und Bouillon ablöschen, würzen und zugedeckt etwas köcheln lassen. 5 dl Vollrahm zugeben und nochmals aufkochen und abschmecken, mit den Spargelwürfeln vermischen.

Sauce:

Die Schalotten hacken und im Speiseöl dünsten, den Knoblauch sowie das Mehl zugeben und gut einrühren, mit Gemüsebouillon und 5 dl Vollrahm auffüllen und etwas einkochen lassen, den in feine Streifen geschnittenen Bärlauch dazugeben, abschmecken.

Die Füllung auf die Crêpes verteilen, aufrollen, in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform legen.

Mit der Sauce nappieren und im ca. 150°C heißen Ofen vor dem Servieren durchwärmen.