

## Spargelragout in Kräutercrêpe

Rezept von Klaus Böhler und Adrian Kaiser, Sheraton, Frankfurt/Airport

### Zutaten Crêpe:

125 g Mehl  
250 ml Milch  
125 g Butter  
2 Eier  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel)

### Zubereitung:

Milch und Eier mit einem Pürierstab mixen. Die Butter flüssig zu der Milch geben. Würzen und nach und nach das Mehl unterarbeiten. Zum Schluss die Kräuter dazugeben und dünne Crêpes ausbacken.

### Zutaten Spargelragout:

25 g Butter  
80 g Mehl  
350 g Spargel weiß, geschält  
350 g Spargel grün, unteres Drittel schälen  
400 ml Spargelfond  
200 ml Sahne  
Schnittlauch  
1-2 Kräutercrêpe

### Zubereitung:

Den weißen Spargel wie beim Rezept „Spargel Vinaigrette“ kochen und abkühlen lassen. Den grünen Spargel in dünne Stücke schneiden. Die Butter in einem geeigneten Topf schmelzen, Mehl zugeben und glatt rühren. Den erkalteten Spargelfond auf die heiße Mehlschwitze geben und unter Rühren aufkochen lassen. Sahne zugeben und solange kochen lassen bis der Mehlgeschmack herausgekocht ist. Evtl mit Salz, Zucker und Pfeffer nachschmecken.

Grünen Spargel in einem Topf mit etwas Butter kurz anschwitzen, mit der Spargelsauce angießen und den Spargel darin gar ziehen lassen. Vor Ende den weißen Spargel zugeben und kurz aufkochen. Frischen Schnittlauch unterarbeiten. Das fertige Ragout nun in vorbereitete Kräutercrêpe mittig platzieren, den Crêpe zu einer Tüte falten. Frische Kräuter, Tomatenstreifen etc. können als Garnitur verwendet werden.