

Sesamcrêpes mit Spargeln und Kressesauce



Für 4 Personen

16 Stück weiße Stangenspargel
1 Tl Butter, 1 Messerspitze Zucker
2 EL Weißwein, Salz

Für die Crêpes:

100 g Mehl, 200 ml Milch, 50 ml Sahne, 10 g braune Butter
2 Eier, 1 TL Sesam, geröstet, Salz

Für die Sauce:

250 g Weißwein, 1/2 l Gemüsebrühe
150 g Butter
50 g Gartenkresse
20 g Schalotten, fein gehackt
2 EL Sahne, geschlagen
Salz, Pfeffer

Die Spargeln schälen und in kochendem Wasser mit Butter, Weißwein, Zucker und Salz 10 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und die Spargeln im Sud abkühlen lassen. Für die Kressesauce den Weißwein mit den Schalotten aufkochen, mit der Gemüsebrühe aufgießen und den Sud auf ein Drittel einreduzieren lassen. Danach mit Butter und der Kresse mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kressesauce vor dem Servieren mit der geschlagenen Sahne verfeinern.

Für den Crêpesteig das Mehl mit der Milch, dem Sesam, der Sahne und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Am Schluss die Eier und die braune Butter einrühren. In einer Teflonpfanne 4 kleine Crêpes backen. Die Crêpes mit jeweils 4 warmen Spargeln füllen, einschlagen, mit einem Schnittlauchhalm zusammenbinden und halbieren. Die gefüllten Crêpes auf einen Teller setzen, die Kressesauce dazugeben und mit frischer Kresse garnieren.

Tipp:

Die Crêpes können Sie auch mit Pilzen, Spinat oder Quark füllen.