

Gefüllte Huftplätzli mit Spargelduett an Bärlauch-Mayonnaise

Für 4 Personen

Huftplätzli

600 g Huftplätzli (Natura-Beef)
2 EL Öl
Fleur de sel
Senf
Pfeffer aus der Mühle

Die Huftplätzli flachklopfen, beidseitig mit Senf, Fleur de sel und Pfeffer würzen.

Füllung

1 Becher Crème fraîche
1 Bund Frühlingszwiebeln
250 g Champignons
2 EL Parmesan
Salz und Pfeffer

Crème fraîche in eine Schüssel geben, Champignons rüsten und in feine Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln klein schneiden und zusammen in der Bratpfanne anrösten, abkühlen lassen, mit dem Parmesan in der Schüssel vermengen. Mit Gewürzen abschmecken. Eine Seite der Huftplätzli mit Füllung belegen, Plätzli zuklappen und mit Zahnstocher verschliessen. Mit Öl in der Bratpfanne beidseitig anbraten, in feuerfeste Form legen und bei 180°C 20 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

Spargeln

Grosse Pfanne bis $\frac{1}{4}$ mit Wasser füllen
400 g weisse Spargeln
400 g grüne Spargeln
1 EL Salz
1 EL Zucker
50 g Butter

Spargeln rüsten. Wasser zum Kochen bringen, Salz, Zucker und Butter beifügen. Spargeln auf kleiner Stufe zugedeckt köcheln, bis diese eine bissfeste Konsistenz erreicht haben.

Bärlauch-Mayonnaise

1 frisches Eigelb
Raps- oder Sonnenblumenöl
Kräutersalz
Pfeffer
1 Handvoll Bärlauch-Blätter
1 Spritzer Zitronensaft

Das Eigelb in den Mixbecher geben, während der Vermengung mit dem Stabmixer nach und nach Öl in kleinen Portionen dazu geben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Würzen, mit Zitronensaft abschmecken, den klein geschnittenen Bärlauch dazugeben und verrühren. **Tipp:** Dazu Salzkartoffeln servieren.



Rezeptsammlung
Inforama,
Ressort Hauswirtschaft

www.inforama.ch

