

# Spargelsalat mit Bärlauch-Hollandaise und Kloßkrapfen

## Zutaten für 4 Personen:

### FÜR DIE KLOSSKRAPFEN

100 g Bacon, in Streifen  
1 weiße Zwiebel, mittlere Größe  
400 g fertiger Kloßteig  
50 g Parmesan, fein gerieben  
Frittierfett oder Pflanzenöl

### FÜR DEN SPARGEL

500 g weißer Spargel  
500 g grüner Spargel (dünne Stangen)  
2 EL Olivenöl

### FÜR DIE HOLLANDAISE

1 Schalotte  
50 ml Weißwein  
50 ml Spargelfond (alternativ  
Gemüsebrühe)  
2 EL milder Weißweinessig  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
250 g Butter  
4 frische Eigelb  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Bärlauch-Pesto

### FÜR DEN SALAT

1 Bund Radieschen  
150 g frische Erbsen, aus der Schote  
gepult  
300 g Wildkräuter- und Pflücksalate  
125 g Rauchmandeln, grob gehackt  
100 g Parmesan, in Späne gehobelt

Salz, Pfeffer und Zucker



## Zubereitung

Für die **Kloßkrapfen** die Zwiebel schälen und zusammen mit dem Bacon in feine Würfel schneiden. Tipp: Die Bacon-Scheiben vorher kurz in den Froster geben, dann kann man diese besser schneiden. In einer beschichteten Pfanne den Bacon und Zwiebelwürfel kross braten. Anschließend in eine Schüssel geben und zusammen mit der Kloßmasse, dem Parmesan und einer Prise Salz zu einem Teig verkneten. Mit einem Löffel nun 20 Stück Kloßkrapfen á 20g von der Masse abstechen.

Das Frittierfett oder Pflanzenöl in einem hohen Topf auf 170°C erhitzen. Die Temperatur mit einem Thermometer stets überprüfen. Sobald das Fett die gewünschte Temperatur erreicht hat, die Kloßkrapfen gold-gelb ausbacken und anschließend mit einer Schaumkelle auf ein Küchenpapier zum Ausfetten geben. Die Krapfen können bis zur Verwendung auch im Ofen bei 80°C warmgehalten werden.

Den **Spargel** waschen und trocken tupfen. Den weißen Spargel schälen, von beiden Sorten die holzigen Enden entfernen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den grünen Spargel 3-4 Minuten bissfest braten. Je eine Prise Salz und Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Die weißen Stangen längs halbieren und in 3 cm schräge Segmente schneiden. In der noch heißen Pfanne mit dem restlichen Olivenöl den weißen Spargel für 6-8 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz braten, zwischendurch wenden.

Für die **Hollandaise** die Schalotten schälen und fein würfeln. Anschließend mit den Weißwein, Spargelfond, Weißweinessig, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in einem Topf geben und so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit auf etwa 4 Esslöffel reduziert ist. Durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen und beiseitestellen.

Die Butter erwärmen, bis sie klar ist und sich das Molkeneiweiß abgesetzt hat. Die Eigelbe zusammen mit der Reduktion in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer cremig mixen. Die noch flüssige, mäßig warme Butter unter ständigem Mixen in einem dünnen Strahl einlaufen lassen, bis die Sauce eindickt. Zum Schluss die Sauce Hollandaise mit Salz, Zitronensaft und dem Bärlauchpesto abschmecken.

Für den **Salat** die Radieschen waschen und in schmale Ecken schneiden. Auch den Wildkräuter- und Pflücksalat waschen.

## Anrichten

Wildkräuter- und Pflücksalat auf die Teller verteilen. Gerösteten Spargel, Erbsen und Radieschen daraufsetzen. Je 5 Stück Kloßkrapfen auf den Salat geben und die Sauce Hollandaise mit einem Löffel punktuell über den Salat verteilen. Zum Schluss die Rauchmandeln und die Parmesanspäne über den Salat streuen.

Mögliches Upgrade: Wer noch eingelegte Tomaten aus dem letzten Sommer hat oder süß-sauer eingelegte Zwiebeln, kann diese zusätzlich noch auf seinen Salat geben.

---

## Tipp

Die Reduktion für die Hollandaise kann man sich auch sehr gut auf Vorrat vorbereiten und in einem Schraubglas für 1-2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

***Guten Appetit!***