Mein Vater war in Sachen Spargel absoluter Purist: Mehr als (neue) Kartoffeln, Kochschinken und flüssiger Butter durfte nicht dabei sein. Okay, die Verwendung von holländischer Soße ließ er gerade noch zu. Wenn man aber aus lauter Liebhaberei zum unterirdischen Gemüse in der herrlichen Spargelzeit mehrmals wöchentlich die weißen oder grünen Stangen serviert, wächst der Wunsch nach Abwechslung. Die hier geschilderte Version hilft und ist rasch gemacht.

Die Zutaten (für 2 Personen als Hauptmahlzeit):

10~12 weiße ODER 12~15 grüne Stangen (eher dünne Exemplare)
Weißwein, Salz, Zucker
Pfannkuchen
2 mittelgroße Eier
100 ~ 120 g Mehl Type 405
ca. 80 ml Milch
ca. 80 ml Sprudelwasser
Salz, Muskatnuss
Holländische Soße
2 mittelgroße Eier
ein bisschen sehr trockener Weißwein
Salz, weißer Pfeffer
100 ~ 120 g flüssige Butter
evtl. ein paar Tropfen Zitronensaft

Die Zubereitung:

Als allererstes rührst du den Pfannkuchenteig an. Schlag die Eier in ein Schüsselchen und wieg sie ab. Füll sie in eine Rührschüssel um und verquirl sie. Miss nun exakt dieselbe Menge Mehl ab und tu sie zu den Eiern. Gieß die Milch dazu und ungefähr drei Viertel vom Mineralwasser mit Kohlensäure. Salz die Mischung und reib ein wenig Muskatnuss hinein. Nimm den Handrührer und verarbeite alles zu einer glatten Mischung (Fitte Personen benutzen den Schneebesen und sparen Strom). Arbeite nach und nach mehr Sprudel hinein – der Teig sollte leicht vom Löffel laufen. Der Pfannkuchenteig sollte mindestens eine halbe Stunde stehen.

Also kannst du den Spargel vorbereiten. Nimmst du weiße Stangen, dann schäl sie und schneid das holzige Ende ab. Gib die Abfälle in einen spargelgerechten Kochtopf, füll mit Wasser auf und gieß ein Gläschen Weißwein dazu. Koch bei sanfter Hitze das Aroma aus den Schalen und Enden – das dauert ca. 20 Minuten. Dann holst du die Abfälle raus und entsorgst sie. Erhöhe den Weinanteil und würz die Kochflüssigkeit mit je einer ordentlichen Prise Salz und Zucker. Darin wird der weiße Spargel bei sanft simmernden Wasser ungefähr 12 Minuten brauchen, um gar zu werden. Grüner Spargel ist unkomplizierter, weil du da nur das jeweils untere Drittel schälen solltest. Außerdem lohnt es sich bei dieser Variante kaum, die Abfälle auszukochen. Also gare grünen Spargel in Wasser plus Weißwein mit Salz und eher ohne Zucker. Natürlich kannst du weißen und grünen Spargel auch im Dampfgarer oder eingepackt im Ofen weich machen.

Während der Spargel gart, backst du die Pfannkuchen. Es empfiehlt sich eine Pfanne, deren Durchmesser ungefähr so groß ist wie eine durchschnittliche Spargelstange lang. Dann gibst du nämlich immer eine gestrichene Kelle Teig in die leicht mit Butter eingefettete Pfanne, wartest bis sich der Teig vom Pfannenboden löst und wendest den Diskus dann. Halte die Pfannkuchen im Backofen warm.

Spargelpfannkuchen: Hier die grüne Variante

Die Butter kannst du während der Vorbereitung bei minimaler Hitze in einem Töpfchen zergehen lassen. Füll ein paar Finger hoch Wasser in eine kleine Kasserolle und lass es gerade eben simmern. Nun brauchst du noch eine metallene Schüssel, die auf diese Kasserolle so passt, dass sie nicht hineinfällt. Außerdem sollte der Boden der Schüssel das Wasser im Topf nicht berühren. Trenn die Eier und gib die Dotter in diese Schüssel. Füge ein wenig Weißwein bei und schlage beides zusammen mit einem passenden Schneebesen über

diesem Wasserbad schaumig. Wird die Schüssel zu heiß, verwandelt sich der Schaum in Rührei – aber das will keiner. Außerdem muss das verschlagene Eigelb gerade etwas mehr als handwarm werden, aber nicht heiß. In diesen Schaum rührst du dann, anfangs tropfenweise, später im dünnen Strahl, die flüssige Butter. Dabei entsteht eine fluffige, relativ steife Masse, die du mit Salz, weißem Pfeffer und nach Geschmack mit ein wenig Zitronensaft abschmeckst. Die holländische Soße sollte zum Servieren auf einem kleinen Rechaud warm stehen.
Den Zusammenbau übernimmt jeder Mitesser selbst. Zuerst streicht man nicht zu knapp Soße auf die eine Hälfte eines Pfannkuchens. Darauf kommen drei, vier Spargelstangen. Dann klappt man die andere Hälfte drüber oder rollt die Sache gleich auf. Mit ein bisschen mehr Soße wird die Rolle dekoriert. Dazu unbedingt einen trockenen, kühlen Weißwein trinken!