



Mahlzeit!

W I E S B A D E N

# Bärlauch Crêpe mit Leipziger Allerlei und Sauce Hollandaise

## Für 4 Personen

### Crêpe

250 ml Milch  
120 g Mehl  
2 Eigelb  
1 Ei  
1 EL Butter  
1 Spritzer Zitrone  
5 Blätter Bärlauch  
Salz und Pfeffer

Für den Crêpe-Teig die Butter in einer Pfanne schmelzen. Alle Zutaten zusammen mit der geschmolzen Butter und dem Bärlauch zusammen zu einem geschmeidigen Teig mixen. Aus dem Teig dünne Crêpes in einer beschichteten Pfanne ausbacken.

### Leipziger Allerlei

300 g Gemüse (junge Erbsen, junge Möhren,  
Spargelspitzen, junger Sellerie, Bohnen)  
40 g Butter  
Salz, Pfeffer

Das Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Alles in Salzwasser kurz abkochen so das es noch Biss hat. Anschließend das Gemüse in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Hollandaise

3 Eigelb  
70 g Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft  
200 g flüssige Butter

Für die Hollandaise Soße die Eigelb zusammen mit der Gemüsebrühe in einer Metallschüssel über heißem Wasser schaumig und cremig schlagen. Wenn das Volumen sich verdoppelt hat, nach und nach die Butter in einem dünnen Strahl einlaufen lassen und dabei weiter rühren. Die schaumige Soße vom Wasserbad nehmen und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Direkt servieren!

### Außerdem

junge Bärlauchblätter zum dekorieren