

## Rezepte – Ulrich von Kirchbach

### **Hauptgericht: Spargel mit ‚Kratzete‘ und Sauce Hollandaise mit Dessert: Erdbeer-Zauber ‚á la Kirchbach‘**

#### **Spargel:**

1,5 kg Spargel  
20 g Butter  
1 Pr. Salz  
1 TL Zucker  
¾ Ltr. Wasser

Spargel schälen, Wasser mit Salz, Zucker und etwas Butter zum Kochen bringen und den Spargel hinzugeben und - je nach Dicke des Spargels - ca. 20–30 Minuten, mit leicht geöffnetem Deckel, sanft köcheln.

#### **Kratzete:**

300 g Mehl (Typ 405)  
1 gestr. TL Salz  
4 Eier  
0,2 Ltr. Milch  
Petersilie, Schnittlauch und etwa Bärlauch.

Mehl in eine größere Rührschüssel geben  
Petersilie, Schnittlauch und Bärlauch fein schneiden und mit Salz unter das Mehl mischen.  
Eier trennen und die Eigelbe zum Mehl geben.

Nun unter ständigem Rühren (am besten mit Mixer) nach und nach die Milch zum Mehl geben bis sich eine dickflüssige Teigmasse ergibt.

Eiweiß in eine zweite Schüssel geben und mit einer Pr. Salz und 4 TL kaltem Wasser schaumig/steif schlagen.

Das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Teigmasse heben.

Den Teig etwas ruhen/quellen lassen und (je etwa 1 Suppenschöpfer) in eine Pfanne mit heißem Öl geben und nach einer knappen Minute das Omelett drehen und nun ‚zerkratzen‘ und abbacken, bis beide Seiten goldbraun sind.

#### **Sauce Hollandaise:**

175 gr Butter  
2 Eigelb  
1 EL Zitronensaft  
1 Pr. Salz  
1 Pr. Pfeffer

Butter im Topf zerlaufen lassen.

Eier trennen

(die Eiweiße können ggf. später fürs Dessert verw. Werden!)

Eigelb mit Zitronensaft und Salz in einen kleinen Topf (oder feuerfestem Schälchen) geben und im heißen (nicht zu heiß!) Wasserbad cremig schlagen.

Wasserbad cremig schlagen.

Die zerlassene Butter nun nach und nach (zunächst teelöffelweise, dann esslöffelweise) unterrühren.

**Dessert:**

**Erdbeer-Zauber ‚á la Kirchbach‘:**

250 gr Quark

200 ml Sahne

(ggf. die beiden übrigen Eiweiße von Sauce-Hollandaise)

250 gr frische Erdbeeren

30 gr Zucker

1 Pä. Vanillezucker

Erdbeeren vorsichtig waschen, einige schöne Beeren beiseite legen und die restlichen Erdbeeren klein schneiden.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen (evtl. auch die beiden Eiweiße separat steif schlagen)

Quark und Zucker mischen und die geschnittenen Erdbeeren dazugeben.

Steif geschlagene Sahne (steif geschl. Eichweiß, s.o.)

vorsichtig unter die Quark/Erdbeermasse heben.

Zum Schluss jede Portion im Schälchen mit einer Erdbeere garnieren.

Guten Appetit!