

Schlossroulade

Fürs Bärlauchpesto:

- 200 g Bärlauch
- 80g Parmesan
- 120 ml Olivenöl
- 60g geröstete Pinienkerne
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Alles Zutaten zusammen im Thermomix zu einer schönen Emulsion mixen, bis keine Stücke mehr erkennbar sind.

Für die Hollandaise:

- 250 ml Reduktion
- 125 g zerlassene Butter
- 4 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer weiß
- 1 Spritzer Zitronensaft

Eigelb und die Reduktion über einem Topf mit Wasser aufschlagen bis es anfängt eine cremige Konsistenz zu bekommen, anschließend die zerlassene Butter (optimale Temperatur 68 Grad) langsam unter stetigem Rühren in die aufgeschlagene Grundmaße geben (Vorsicht, dass die Temperatur von 68 bis 70 Grad nicht überschritten wird) jetzt mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

- Pro Person: 7 Stangen Spargel
- Etwas Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter

Pro Person 7 Stangen Spargel schälen und die Enden abschneiden, anschließend in einem Topf mit reichlich Wasser kochen, wichtig Wasser mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter abschmecken! Dann den Spargel hineingeben und kurz bevor unser Wasser zu kochen beginnt nehmen wir den Topf vom Herd und lassen den Spargel im heißen Sud zwischen 12 und 16 Minuten ziehen - je nach Dicke des Spargels.

Für die Kräuterflädle:

- 150 ml Milch
- 3 Eier
- 120g Mehl
- 2 Löffel Bärlauch-Pesto
- 1 EL frische Petersilie
- 1 EL frischer Schnittlauch
- 1 EL frischer Liebstöckel

- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 4 dünn geschnittene Scheiben Schlossschinken
- 4 Scheiben Monteforter Käse

Milch und Mehl miteinander vermengen und mit den Kräutern und dem Pesto glattrühren alles abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat. Jetzt vorsichtig die Eier hineinrühren (wichtig nicht mehr zu stark rühren damit die Flädle beim Backen schön aufgehen) in einer guten Pfanne bei geringer Hitze in etwas Butter die Flädle schön goldgelb ausbacken

Zuletzt 4 dünn geschnittene Scheiben Schlossschinken leicht erhitzen und auf das Kräuterflädle legen dann das Ganze mit 4 Scheiben Monteforter Käse unter dem Ofengrill backen bis der Käse geschmolzen ist.

Jetzt das Kräuterflädle rausnehmen und den gekochten Spargel darin einrollen. Über die fertige Roulade etwas Hollandaise geben und im Ofengrill gratinieren.

Das Ganze mit dem Bärlauch-Pesto und Hollandaise anrichten, frische Kräuter darüber und schmecken lassen.