

Kochen

Rezept von Jana Strätz aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 15.04.2026

Nussbutter-Spargel mit Bärlauchflädle und gebratener Schinkenwurst Für 4 Personen

Zutaten

Für den Spargel

16 Stangen Spargel, weiß
 250 g Butter
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 100 ml Spargelfond, aus den gekochten Schalen
 100 ml Weißwein, z.B. Weiß – oder Grauburgunder
 100 g Sahne
 1 Schalotte, fein gewürfelt

Für den Spargelfond

2 EL Zitronensaft
 etwas Salz
 etwas Zucker
 1 Liter Wasser, ca.

Für den Flädleteig

10 Blätter Bärlauch
 2 Eier, Größe M
 150 ml Milch
 100 g Mehl
 20 g Haselnusskerne, gehackt
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 10 g Parmesan, gerieben
 etwas Butter, zum Ausbacken

Für die Schinkenwurst

250 g Schinkenwurst, geraucht, am Stück
 10 g Mehl
 1 Ei, Größe M
 80 g Semmelbrösel
 40 g Pankobrösel
 100 ml Pflanzenöl, ca.
 1 EL Butter

Außerdem

etwas Petersilie oder Kerbel, zum Anrichten

Zubereitung

1. **Den Spargel** schälen, die holzigen Enden abschneiden. Spargelabschnitte und -schalen, mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Wasser zu einem Spargelfond ansetzen. Die Abschnitte und -schalen ca. 15 bis 20 Minuten köcheln. Anschließend durch ein Sieb abgießen und beiseitestellen.
2. Den geschälten Spargel schräg, in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden.
3. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Spargelstücke darin 1-2 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Spargelfond zugeben und den Spargel mit geschlossenem Deckel etwa 5-7 Minuten bissfest garen.
5. Den Spargel danach, zum Ausdampfen in ein Sieb schütten, den Fond (100 ml) auffangen und beides zur weiteren Verarbeitung bereitstellen.
6. **Für den Flädleteig** Bärlauch abbrausen, trocknen und grob schneiden. Eier, Milch, Mehl, Haselnüsse, Salz, Pfeffer und Bärlauch in einen Messbecher geben und mit einem Pürierstab kräftig mixen.
7. Den geriebenen Parmesan mit einem Schneebesen einrühren und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
8. Butter portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig ca. 4 Flädle backen und zwischen 2 Tellern im Backofen bei 50°C Umluft warmhalten.

9. **Die gerauchte Schinkenwurst** in 4 gleichmäßige Scheiben schneiden.
10. Mehl auf einen flachen Teller geben. Ei in einem Teller verquirlen. Semmel- und Pankobrösel ebenfalls auf einem Teller mischen.
11. Schinkenwurst zuerst in Mehl, dann Ei und Bröseln wenden. Diesen Vorgang nochmal wiederholen (zweimal panieren).
12. Öl und Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Schinkenwurst darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun ausbacken.
13. Schinkenwurst herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend zu den Flädle in den Backofen schieben.
14. **Für die Nussbutter-Rahmsauce** die übrige Butter würfeln (1 TL Butter für die Schalotten beiseitestellen) und in einem kleinen Topf, auf mittlerer Stufe, unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Butter leicht gebräunt ist und nussig duftet.
15. In einem weiteren Topf 1 TL Butter erhitzen. Schalottenwürfel darin glasig andünsten.
16. Nussbutter vorsichtig zu den Schalotten geben (vorsichtig sein, da es sehr heiß wird und stark schäumt)
17. Schalotten-Nussbutter mit Weißwein ablöschen. Spargelfond zugeben. Mit einem Pürierstab kräftig durchmischen und aufschäumen.
18. Sahne untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und erneut aufkochen lassen.
19. Die Nussbutter-Rahmsauce durch ein feines Sieb in eine kleine Pfanne abpassieren. Den weißen Spargel zugeben und auf niedriger Hitze bis zum Anrichten darin ziehen lassen.
20. Flädle, Schinkenwurst und Spargel mit etwas Petersilie oder Kerbel anrichten und servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-baerlauchflaedle-und-gebratener-schinkenwurst-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.