



Chratzete mit grünem Spargel

Die Chratzete ist eine Omelette, der vor dem Ausbacken Eischnee untergemischt wird, so wird sie dicker und luftig (Omelette soufflée). Sobald sie angebraten und gestockt ist, wird sie auseinander gezupft und in Stücken goldbraun gebraten. Sie kann süß oder salzig zubereitet werden. Die Chratzete kennt man in Graubünden auch als "Tatsch", der mit Puderzucker bestäubt wird und zusammen mit Zwetschgenkompott gegessen wird. Auch in Süddeutschland, vor allem im Schwabenland kennt man die "Kratzete" und ist dort eine beliebte Beilage zu Spargeln.

Etwas Bärlauch verleiht der Chratzete eine dezente Würze, die den Spargel nicht konkurrenziert. Die Chratzete schmeckt aber auch ohne Bärlauch gut.

Zutaten (2 Portionen)

60g	Mehl
2	Prisen Salz
1	Prise Muskatnuss
2	Eigelb
1dl	Milch
10g	Butter
1,5Tl	Bärlauch-Pesto
2	Eiweisse
1	Prise Salz
	Bratbutter400g
500g	grüne Spargeln
20g	Tafelbutter
	Kräutersalz

Zubereitung

Mehl, 2 Prisen Salz und Muskatnuss in einer Schüssel vermischen.

Butter schmelzen.

Milch und Eigelbe miteinander verquirlen und nach und nach zum Mehl giessen. Zuerst mit einer Gabel vermischen, sobald der Teig leicht flüssig wird, mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Flüssige Butter und Bärlauch zugeben, verrühren und abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Spargel rüsten: Die hellen und violetten Teile am Schaftende grosszügig wegschneiden. Den unteren Drittel der Spargeln mit dem Sparschäler schälen.

Spargeln in ein Dampfsieb geben, mit Kräutersalz würzen und zugedeckt ca. 10-12 Minuten dämpfen.

Eiweisse mit einer Prise Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Locker unter das Eigelb mischen.

Eine beschichtete Pfanne mit Bratbutter austreichen, Eimasse zugiessen und ca. 3 Minuten leicht bräteln lassen bis die Unterseite hellbraun und fest ist. Mit Hilfe eines Tellers wenden und auf der zweiten Seite weitere 2-3 Minuten bräteln. Das dicke Omelett mit zwei Bratschaufeln in grobe Stücke zerzupfen. Nochmals ca. 3 Minuten bräteln, dabei ab und zu wenden.

Nebenher 20g Tafelbutter schmelzen.

Spargeln und Chratzete auf heissen Tellern anrichten. Spargeln mit Butter beträuffeln.







