

Kochen mit Klaus

Gratinierter Spargel-Schnitzel

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 20 Stangen weißer Spargel (16 mm), 4 Schweineschnitzel (à 150 g),
- Zitronensaft, Salz, Zucker, Pfeffer, Öl, 300 ml Hollandaise légère,
- 3 Lauchzwiebeln, 200 g Champignons, 1 Pck. Helle Sauce, Milch,
- 50 ml Weißwein, Petersilie, 150 g geriebener Käse

Zubereitung:

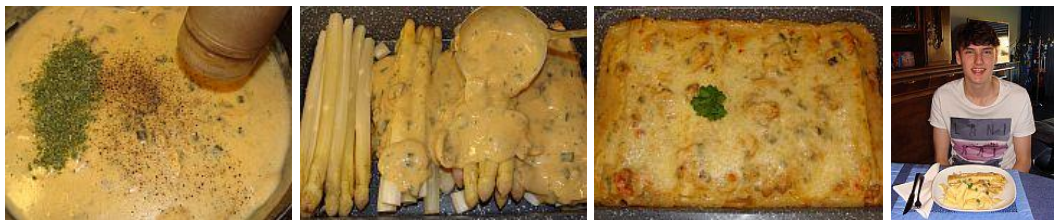
1. Lauchzwiebelweiß klein, Lauchzwiebelgrün in schmale Ringe, Pilze in Scheiben schneiden. Schnitzel waschen u. trocken tupfen. Spargel ganz schälen, Enden abschneiden. Spargel im Dampfgarer mit Salz, Zitronensaft u. Zucker ca. 20 Min. garen.



2. Schnitzel in heißem Öl braun braten, salzen, pfeffern u. in eine Auflaufform legen. Spargel entnehmen u. je 5 auf 1 Schnitzel legen.



3. Zwiebeln u. Pilze im Bratfett weich dünsten, mit Hollandaise ablöschen, mit Wein ca. 100 ml Spargelsud verlängern. Helle Sauce mit 50 g Käse einrühren u. aufkochen, mit Milch solange verlängern bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen.



4. Sauce über den Spargel-Schnitzeln verteilen u. mit restl. Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 30 Min. gratinieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln oder Reis servieren!



Erstellt von Klaus am 21.04.2019