

Kochen mit Klaus

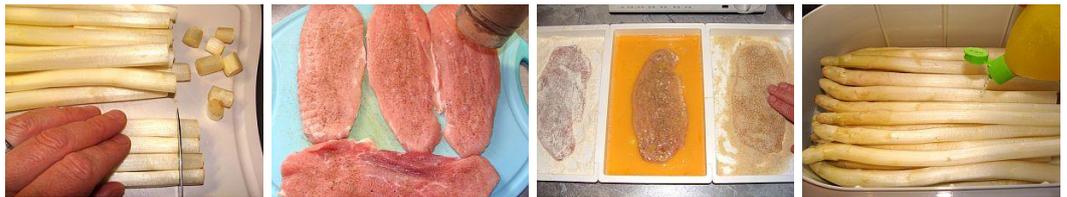
Schnitzel & Spargel mit Bärlauch-Hollandaise

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 kg weißer Spargel, 600 g Schweineschnitzel, Zitronensaft, Zucker,
- Salz, 2 Eier, Mehl, Semmelbrösel, Butterschmalz, 25 g Bärlauch,
- 250 ml Hollandaise light, Pfeffer, 50 ml Weißwein

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden. Schnitzel waschen, trockentupfen, salzen u. pfeffern. Bemehlen, durch verquirltes Ei ziehen u. in Semmelbröseln wenden. Bärlauch klein hacken.



2. Spargel mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut im Dampfgarer ca. 20 Min. garen. Hollandaise in einem Topf erhitzen, mit Wein verlängern u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft abschmecken. Bärlauch unterrühren u. warm halten.



3. Schnitzel beidseitig in Butterschmalz knusprig braten u. zum Spargel mit der Sauce zur Beilage anrichten.



Tipp des Chaoten: *Dazu Salzkartoffeln reichen.*

