

Kochen mit Klaus

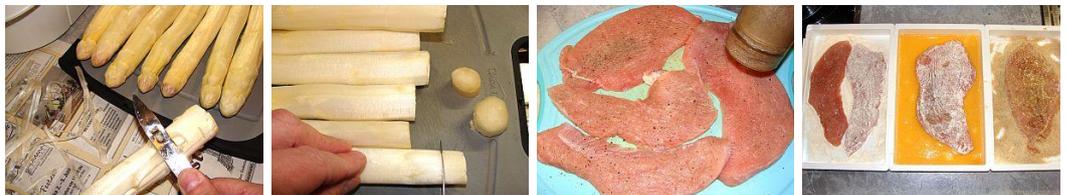
Schnitzel zu Spargel mit Honig-Senf-Hollandaise

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 kg weißer Spargel, je 1 TL Salz, Zucker & Butter, Zitronensaft
- 4 Putenschnitzel (500 g), Salz, Pfeffer, 2 Eier, Mehl, Semmelbrösel,
- Butterschmalz, 1 Pck. Knorr Hollandaise light, 50 ml Weißwein,
- je 2 TL Honig & Senf, Petersilie

Zubereitung:

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



2. Spargel 25-30 Min. mit Zitronensaft beträufelt, mit Zucker u. Salz bestreut im Braun-Dampfgarer garen. Schnitzel in heißem Butterschmalz knusprig braten.

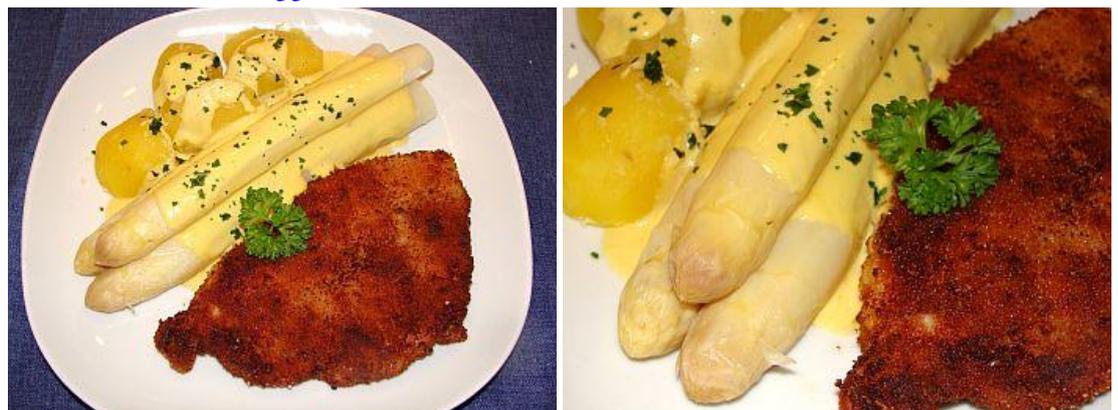


3. Hollandaise in einem Topf erhitzen, mit Wein ablöschen, aufkochen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. unter Rühren kochen. Honig u. Senf unterrühren, salzen u. pfeffern. Spargel mit Honig-Senf-Hollandaise übergießen. Zu den Schnitzeln u. Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Salzkartoffeln mit Petersilie bestreut servieren.



Erstellt von Klaus am 07.05.2017