

Kochen mit Klaus

Spargel mit Hollandaise zu Wiener Schnitzel

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 kg weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, 1 Lauchzwiebel,
- 4 Kalbsschnitzel (à ca. 150 g), 2 Eier, Mehl, Paniermehl, TK-Petersilie
- Butterschmalz, 1 Pck. Hollandaise light, Pfeffer, 50 ml Weißwein

Zubereitung:

1. Lauchzwiebelweiß fein würfeln, Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Spargel schälen, Enden abschneiden. Schnitzel waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern, bemehlen, in verquirltem Ei baden u. in Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.



2. Spargel 25 Min. mit Zitronensaft beträufelt, mit Zucker u. Salz bestreut in einem Dampfgarer garen.

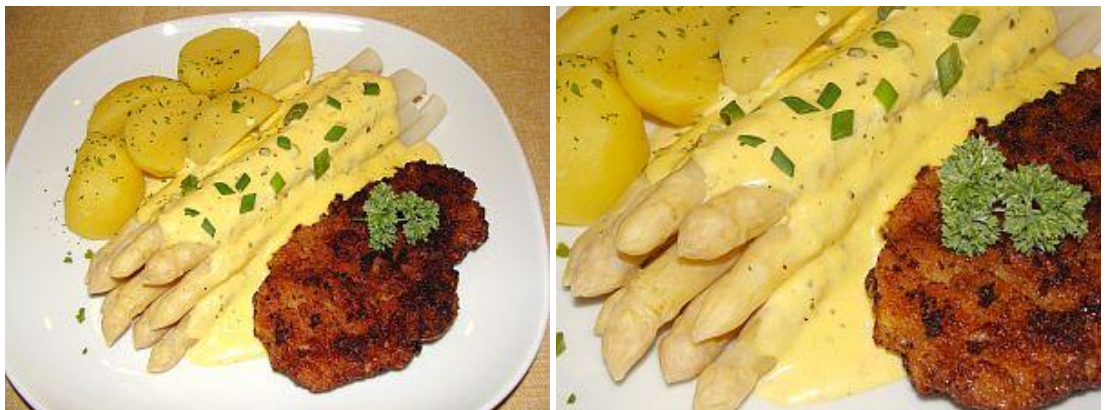


3. Zwiebeln in Butterschmalz in einem Topf andünsten, mit Hollandaise u. Wein ablöschen, aufkochen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. unter Rühren köcheln lassen, Petersilie nach Belieben unterrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



4. Inzwischen die Schnitzel in heißem Butterschmalz knusprig braten u. mit der Sauce zu Spargel u. Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln servieren.



Erstellt von Klaus am 15.04.2015