

Kochen mit Klaus

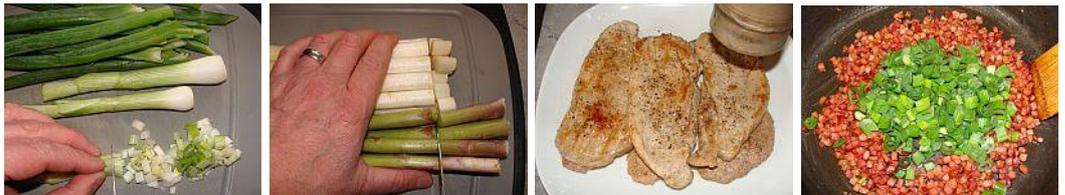
Spargel-Schnitzel Elsässer Art

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- Je 18 Stangen weißer & grüner Spargel, Zitronensaft, Salz, Zucker,
- 6 Schweineschnitzel (à 150 g), Pfeffer, Öl, 3 Lauchzwiebeln, Butter,
- 200 g Katenschinken, 200 g Schmand, 300 g Frischkäse, Milch,
- 1 P. helle Sauce, 2 EL Kräuter der Provence, 150 g gerieb. Gouda

Zubereitung:

1. Lauchzwiebelweiß klein würfeln, Zwiebelgrün in Ringe schneiden. Weißen Spargel ganz schälen, grünen Spargel an die Länge des weißen anpassen u. die Enden abschneiden. Fleisch in heißem Öl von jeder Seite kräftig anbraten. Herausnehmen, salzen, pfeffern. Im Bratfett den Schinken u. Zwiebelringe anrösten, beiseitestellen.



2. Weißen Spargel im Dampfgarer mit Salz, Zitronensaft u. Zucker ca. 10 Min. garen, grünen Spargel zugeben u. ebenfalls mit Zitronensaft, Salz u. Zucker weitere 15 Min garen. Spargelsud aufheben.



3. Zwiebeln in Butter andünsten, Schmand, je 150 ml Spargelsud & Milch mit Frischkäse zugeben, verrühren, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Bei kleiner Hitze unter Rühren etwas einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen.



4. ¼ Sauce in eine Auflaufform geben, Schnitzel hineinlegen, mit dem Spargel belegen mit der restl. Sauce übergießen. Mit dem Katenschinken u. Käse bestreuen. Im Ofen bei 175°C 30 Min. gratinieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln oder Reis servieren!



Erstellt von Klaus am 10.05.2019