

Kochen mit Klaus

Spargel zu Kerbelsahne & Wiener Schnitzel

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 kg weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, Pfeffer, 1 kl. Zwiebel,
- 3-4 Kalbsschnitzel (à ca. 180 g), 2 Eier, Mehl, Semmelbrösel,
- Butterschmalz, 250 ml Cremefine, 50 ml Weißwein,
- 1-2 EL helle Sauce, ½ Topf Kerbel

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen u. fein würfeln, Kerbel fein hacken. Spargel schälen, Enden abschneiden. Schnitzel waschen, trocknen, salzen, pfeffern, bemehlen, in verquirltes Ei baden u. in Semmelbröseln wenden.



2. Spargel 20 Min. mit Zitronensaft beträufelt, mit Zucker u. Salz bestreut im Braun-Dampfgarer garen.



3. Zwiebeln in Butterschmalz in einem Topf andünsten, mit Cremefine u. ca. 150 ml Spargelwasser ablöschen, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. unter Rühren kochen, mit Weißwein verlängern. Kerbel 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 Petersilienkartoffeln servieren.



Erstellt von Klaus am 06.05.2015