

Kochen mit Klaus

Spargel zu Kerbelsauce & Putenschnitzel

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 kg Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, Pfeffer, 1 kl. Zwiebel, 2 Eier,
- 3-4 Putenschnitzel (à 200 g), Mehl, Semmelbrösel, Butterschmalz,
- 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix für Zitronen-Butter Sauce,
- 1 EL helle Sauce, ½ Topf Kerbel

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen u. fein würfeln, Kerbel fein hacken. Spargel schälen, Enden abschneiden. Pute dünner klopfen, salzen, pfeffern, bemehlen, in verquirltem Ei baden u. in Semmelbröseln wenden.



2. Spargel je nach Dicke 20-25 Min. mit Zitronensaft beträufelt, mit Zucker u. Salz bestreut in einem Dampfgarer garen.



3. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, mit Cremefine ablöschen. Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. bei kleiner Hitze 10 Min. köcheln lassen. Mit Spargelsud zu einer sämigen Sauce verlängern. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft u. Zucker abschmecken. Kerbel einrühren.



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

Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln servieren.

