

Kochen mit Klaus

Spargel zu Pute & Kerbel-Hollandaise

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 1 kg weißer Spargel, Salz, Zitronensaft, Zucker, 1 kleine Zwiebel,
- ½ Topf Kerbel, 500 g Putenschnitzel, Pikante Mischung, Pfeffer, Öl,
- 2 EL helle Sauce, 250 ml Hollandaise light, 50 ml Weißwein, Butter

Zubereitung:

1. Zwiebel fein würfeln, Kerbel fein hacken. Spargel schälen, Enden abschneiden. Spargel im Dampfgarer mit Salz, Zitronensaft u. Zucker je nach Dicke 20-25 Min. garen.



2. Pute waschen, trocken tupfen, evtl. dünner klopfen, mit Salz u. Pikanter Mischung würzen. Schnitzel in heißem Öl beidseitig braun braten.



3. Inzwischen Zwiebeln in Butter andünsten. Hollandaise zugeben u. erwärmen. Mit Wein verlängern, aufkochen, salzen u. pfeffern. Mit heller Sauce binden bis eine sämige Sauce entstanden ist. Kerbel einrühren. Mit Spargelsud verlängern.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis servieren, lecker!!!

