

Kochen mit Klaus

Spargel zu Schnitzeln mit Estragon-Hollandaise

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 1 kg weißer Spargel, je 1 TL Salz, Zucker & Butter, Zitronensaft
- 2-3 Schnitzel (à ca. 180 g), Salz, Pfeffer, 2 Eier, Mehl, Semmelbrösel,
- 1 kleine Zwiebel, Butterschmalz, 2 Pck. Knorr Hollandaise light,
- 50 ml Weißwein, 1-2 TL getrockneter Estragon

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden u. 25 Min. mit Zitronensaft beträufelt, mit Zucker u. Salz bestreut im Braun-Dampfgarer garen.



2. Die Schnitzel waschen, trockentupfen, salzen u. pfeffern. Bemehlen, durch verquirltes Ei ziehen u. in Semmelbröseln wenden. Schnitzel in heißem Butterschmalz braten.



3. Zwiebel abziehen u. fein würfeln, in Butterschmalz in einem Topf andünsten, mit Hollandaise u. ca. 150 ml Spargelwasser ablöschen u. aufkochen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. unter Rühren kochen, mit Weißwein verlängern. Estragon unterrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



4. Spargel mit Estragon-Hollandaise übergießen. Zu den Schnitzeln u. Beilagen servieren.

Tipp des Chaoten:

Dazu Salz- oder Petersilienkartoffeln servieren.

