

Weißer Spargel und Schnitzel mit Sauce Hollandaise



Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 45 min
Garzeit: ca. 25 min

Zutaten:

Für die Sauce Hollandaise:
2 Eigelb
2-3 EL trockener Weißwein
ca. 150 g geklärte Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer Zitronensaft

Für den Spargel:
1-1 1/2 kg Spargel
1 TL Zucker
1 TL Salz
1-2 EL Zitronensaft

Für die Schnitzel:
4 Kalbsschnitzel, à ca. 130 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Eier
2 EL Sahne
3-4 EL Mehl
ca. 200 g Semmelbrösel
6-8 EL Butterschmalz

Für 4 Personen

Zubereitung:

Für die Hollandaise Wasser in einem mittelgroßen Topf aufkochen lassen. Die Eigelbe mit dem Wein in einem Schlagkessel über dem heißen Wasserbad cremig schlagen. Die Herdplatte abschalten und unter ständigem Rühren die Butter einfließen lassen. Erst in einem dünnem Strahl, später zügiger. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Den Spargel schälen und holzige Enden entfernen. Einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Zucker, Salz und Zitronensaft dazu geben und den Spargel einlegen. Die Temperatur reduzieren und den Spargel 12-15 Minuten gar ziehen lassen.

Den Backofen auf 50°C Umluft vorheizen.

Jedes Schnitzel waschen, trocken tupfen, flach klopfen, salzen und pfeffern. Die Eier mit der Sahne verquirlen. Das Fleisch in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Dabei nur leicht andrücken.

Die Schnitzel in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze pro Seite etwa 2-3 Minuten im heißen Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen warm halten.

Die Schnitzel mit dem abgetropften Spargel und der Sauce Hollandaise auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Petersilie bestreuen bzw. garnieren und Zitronenschnitze dazu reichen.

Dazu passen Pellkartoffeln.