

Rezept der Woche

Weißer Spargel auf Kalbsschnitzel mit buntem Salat



Zutaten für 4 Personen

- 4 Kalbsschnitzel (à ca. 180 g)
- 500 g weißer Spargel
- 600 g Kartoffeln
- 3 EL Walnussöl
- 40 g Butter
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- Paniermehl
- Bunter Salat nach Wahl

Für die braune Mehlschwitze:

- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 300 ml Kalbsfond oder Brühe
- Salz und Pfeffer

Frühlingserwachen auf dem Teller – weißer Spargel trifft goldbraunes Schnitzel

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen bis sie gar sind, abgießen und warm halten.
2. Geschälten Spargel – den Gewinner des Jahres – in einem Topf Salzwasser mit einer Prise Zucker und einer Scheibe Zitrone zum Kochen bringen. Spargel darin 8-10 Minuten garen, bis er bissfest ist.
3. Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und leicht flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Eier in einem flachen Teller verquirlen. Schnitzel zuerst in Ei und dann in Paniermehl wenden.
5. In einer großen Pfanne Walnussöl und Butter erhitzen. Schnitzel darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten etwa 3-4 Minuten goldbraun braten.
6. Für die braune Mehlschwitze: In einem Topf Butter schmelzen und leicht bräunen lassen. Mehl hinzufügen und unter Rühren anschwitzen, bis es nussbraun wird. Nach und nach den Kalbsfond oder die Brühe einrühren und aufkochen lassen. Bei

schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Bunten Salat nach Wahl zubereiten und mit einem einfachen Dressing aus Öl und Essig anmachen.
8. Kalbsschnitzel mit Spargel, Kartoffeln und buntem Salat anrichten. Die braune Mehlschwitze separat dazu servieren.

Tipps

- Für eine leichtere Variante können Sie die Schnitzel auch ohne Panade in etwas Öl braten.
- Die braune Mehlschwitze können Sie mit etwas Weißwein oder einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.
- Als Alternative zur Mehlschwitze passt auch eine klassische Sauce Hollandaise hervorragend zu diesem Gericht. Sie erhalten sie an unserem Verkaufsstand.

Guten Appetit!

Garlipp-Spargel

aus Schelldorf bei Stendal
www.garlipp-spargel.de • Tel. 03 93 62 - 8 11 27

Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch)