

Spargelplatte mit Wiener Schnitzel

Spargel-Gerichte » Spargel & Rind

Zutaten (4 Personen)

- » 1,5kg Spargel (weiß)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 TL Zucker
- » 4 EL Butter/Margarine
- » 10 EL Mehl
- » 100g Schlagsahne
- » 1 Bd. Kerbel
- » 8 Kalbsschnitzel
- » 2 Ei(er)
- » 8-10 EL Semmelmehl
- » 5 EL Butterschmalz
- » Zitronenscheibe(n)
- » Orangenscheibe(n)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen, holzige Enden abschneiden. Stangen in kochendem, leicht gesalzenem Wasser mit Zucker 15-20min garen. Abgießen, Fond auffangen und Spargel warm stellen.

2. Butter in einem Topf erhitzen. 4EL Mehl darin anschwitzen und mit Spargelwasser unter Rühren ablöschen und kurz köcheln. Sahne zugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel waschen, abzupfen, grob hacken und in die Soße rühren.

3. Schnitzel waschen, trockentupfen, evtl. etwas flacher klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier verschlagen. Schnitzel erst in 6EL Mehl, dann in Ei und zuletzt in Paniermehl wenden.

4. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin portionsweise 3-4min braten. Spargel und Schnitzel auf einer Platte anrichten, etwas Soße über den Spargel geben. Alles mit Kerbel, Zitronen- und Orangenscheiben garnieren. Dazu schmecken Röstkartoffeln. Rest Soße dazureichen.

Nährwerte: 680kcal/E42g/F42g/KH32g pro Portion

angelegt am: 20.05.2006

Rezept-Nr: 2016

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke