



Spargel Schnitzel

„Elsässer Art“, mit Schinken-Lauchzwiebel-Mischung und Käse

Zutaten für 6 Personen:

125 g WOLF Thüringer Schinkenspeck gewürfelt
6 (à ca. 175 g) Schweineschnitzel
2 Bund (à ca. 450 g) grüner Spargel
1 ½ kg weißer Spargel
4 EL Öl
Salz und Pfeffer
1 TL und eine Prise Zucker
250 g Crème fraîche
300 g Frischkäse mit Kräutern der Provence
3 ½ kg Kartoffeln
1 Bund (ca. 175 g) Lauchzwiebeln
75 g geriebener Emmentaler
250 ml Milch
50 g Butter
frisch geriebene Muskatnuss
1 Bund Kerbel

So wird's gemacht:

1. Weißen Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden und bei Bedarf das untere Drittel abschneiden. Grünen Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen, zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen. 3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch in zwei Portionen darin von jeder Seite ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.
2. Inzwischen weißen Spargel in kochendem Salzwasser mit Zucker ca. 10 Minuten kochen. Nach der Hälfte der Zeit den grünen Spargel zufügen und bis zum Ende mitkochen. Aus dem Wasser heben und sehr gut abtropfen lassen. 300 ml Spargelwasser abmessen und zur Seite stellen.
3. Für die Soße Crème fraîche, Spargelwasser und 225 g Frischkäse in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Inzwischen Kartoffeln schälen, gründlich waschen und in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. 1–2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Schinkenspeck zufügen und knusprig auslassen. Lauchzwiebelgrün zufügen, kurz mit anbraten.



Spargel Schnitzel

„Elsässer Art“, mit Schinken-Lauchzwiebel-Mischung und Käse

5. Knapp 2/3 der Soße auf ein Backblech verteilen. Schnitzel hineinsetzen, Spargel gleichmäßig darauf verteilen. Mit Schinken-Lauchzwiebel-Mischung bestreuen und restliche Soße darüber laufen lassen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 12–15 Minuten backen.

6. 75 g Frischkäse, Milch und Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Kartoffeln abgießen, Milchmischung zufügen und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Kerbel waschen, trocken schütteln, einige Blättchen zum Garnieren zur Seite legen und restlichen Kerbel grob hacken. Unter die Stampfkartoffeln mengen.

7. Schnitzel mit Spargel aus dem Ofen nehmen, mit zur Seite gelegtem Kerbel garniert und Stampfkartoffeln in einem Schälchen extra dazu reichen.

Lass es dir schmecken!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog