



Frühlings schnitzel mit Spargelsoße

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Spargel
Salz - Pfeffer
1 Prise Zucker
1 rote Paprikaschote
1 Bund Petersilie
200 ml Sahne
100 g Semmelbrösel
4 EL geriebener Emmentaler
4 Schweineschnitzel (à 150 g)
100 g Mehl
1 Ei
6 EL Öl
1 EL Butter
evtl. 2 EL Soßenbinder
Beilage: Salzkartoffeln

Zubereitung:

Spargel waschen und schälen, die Enden abschneiden (und anderweitig verwenden!!) und die Stangen in große Stücke schneiden. Salzwasser mit Zucker aufkochen. Spargel darin in 8-10 Minuten bissfest gar kochen. Die Paprikaschote abbrausen, längs halbieren, putzen und in Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Kartoffeln waschen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. Spargel herausnehmen, abschrecken. 400 ml Spargelfond mit Sahne bei starker Hitze, auf ca. 300 ml einkochen. Brösel, Emmentaler, Petersilie, etwas Pfeffer mischen. Die Schnitzel abtupfen, salzen, nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Bröselmischung wenden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Schnitzel darin bei mittlerer Hitze je Seite 4-5 Minuten goldgelb braten. Inzwischen die Paprikastreifen in einer zweiten Pfanne ca. 3 Minuten in Butter anbraten. Spargel zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den eingekochten Spargelfond eventuell mit Soßenbinder binden. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel mit den Salzkartoffeln, dem Paprika-Spargel-Gemüse und der Spargelsoße auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Bon appé tit!