



Spargel Zitronen-Schnitzel

Zutaten:

Kalbs Oberschalen Schnitzel 500g

Metzger Hinterschinken 200g

Weißer Spargel 2kg

Kartoffeln 800g

Cocktailtomaten 200g

Bio Zitrone 80g

Butter 20g

Salbeiblätter 12

Petersilie 20g

Salz, Pfeffer etwas

Zucker 20g

Mazola Keimöl 60ml

Thomy Les Sauces 100ml

Zubereitung:

Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Spargelschalen in ca. 6 Liter leicht gesalzenes Wasser geben und sprudelnd aufkochen. Dann 30 Minuten ziehen lassen. Spargelschalen mit einer Schaumkelle herausnehmen und das Spargelwasser mit 1-2 Tl Zucker süßen. Anschließend den Spargel zu 4 Päckchen binden und in den Topf zu dem Spargelwasser legen.

Unter fließendem Wasser die Kartoffeln sauberbürsten. Anschließend in kochendem Salzwasser 20-25 Minuten knapp garen.

Backofen auf 200Grad Umluft vorheizen.

Spargel einmal sprudelnd aufkochen, von der Herdplatte nehmen und 15-20 Minuten ziehen lassen.

Die Tomaten waschen und noch leicht feucht in den Backofen geben, ca. 8 Minuten garen.

Schnitzel mit Pfeffer würzen und anschließend mit Öl in einer Pfanne von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten scharf anbraten. In der letzten Minute 1 El Butter und Salbei hinzugeben und mitbraten. Gebratene Schnitzel mit Zitronenschale und etwas Salz würzen.

Die Kartoffeln abgießen und 1 Tl Butter sowie die Petersilie hinzugeben und darin schwenken. Spargel aus dem Wasser nehmen. Abschließend Kartoffeln, Schnitzel und der Salbei-Zitronen-Butter auf Tellern anrichten. Währenddessen die Thomy Le Sauce nach Anleitung erhitzen.

Tomaten und Sauce ebenfalls auf den Teller geben und servieren.