

Spargel mit Sauce hollandaise und Wiener Schnitzel

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/einfach-gut-bachmeier/bachmeiers-spargel-mit-hollandaise-wiener-schnitzel/](https://www.happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/einfach-gut-bachmeier/bachmeiers-spargel-mit-hollandaise-wiener-schnitzel/)

Für den Spargel:

- 2kg weißer Spargel
- 1/2 unbehandelte Zitrone
- Salz
- 1 TL Zucker
- Fleur de Sel

Für die Hollandaise:

- 200g Butter
- 3 Eigelb
- 1 Spritzer Estragon-Essig
- ersatzw. Weißwein-Essig
- Saft von 1 Zitrone
- 4cl Weißwein
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für das Wiener Schnitzel:

- 400g Kalbsrücken ohne Fett
- 2 Eigelb
- 1 EL Sahne
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 80g Mehl
- 100g Weißbrotbrösel
- 3-4 EL Butterschmalz
- 40g kalte Butter

Zubereitung:

Den Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Je 1/4 der Spargelstangen mit Küchengarn zusammenbinden. Die Zitrone auspressen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser mit dem Zucker,

Zitronensaft und der ausgepressten Zitrone aufkochen. Den Spargel dazugeben. Den Topf vom Herd nehmen und den Spargel 20 - 25 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Sauce hollandaise die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen. Die Eigelbe in einer Metallschüssel mit Essig, Zitronensaft und Wein kräftig verrühren. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Die Eigelbmasse im nicht zu heißen Wasserbad mit dem Schneebesen kräftig schlagen,

bis sie eine cremige Konsistenz bekommt. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch etwasiterrühren. Die zerlassene Butter nach und nach unterschlagen. Die Sauce nochmals abschmecken und warm halten.

Für das Schnitzel die Eigelbe in einem tiefen Teller mit der Sahne verquirlen. Das Fleisch in 4 Scheiben schneiden und zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie mit dem Plattiereisen oder einem Stieltopf flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Weißbrotbrösel in je einen tiefen Teller geben. Die Schnitzel im Mehl wenden, durch die Eigelbe ziehen und mit den Weißbrotbröseln panieren, diese nur leicht andrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin 2 - 3 Minuten goldbraun backen, wenden, die kalte Butter hinzufügen und die Schnitzel weitere 2 - 3 Minuten backen, dabei die Pfanne leicht hin und her schwenken, sodass das Fett über die Schnitzel schwappt.

Den Spargel aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen. Mit den Schnitzeln auf Tellern anrichten und mit etwas Fleur de Sel würzen. Die Sauce hollandaise dazu servieren.

Tipp:

Die Brösel dürfen beim Panieren nicht zu stark angedrückt werden, damit die Panade trocken bleibt.

Durch das Hin-und Herschwenken der Schnitzel in der Pfanne entsteht eine schöne wellige Oberfläche - die Panade "souffliert".

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach.Gut.Bachmeier 2012