

Frühlingsschnitzel mit grünem Spargel

Rezept für 1 Person

Zutaten:

1 Schnitzel (Kalb, Schwein oder Pute)
4 grüne Spargel
100 ml Kräuterfrischkäse (Gemüsefrischkäse von VOGT)
½ Knoblauchzehe
50 ml Hühnerbrühe (Geflügelfond von VOGT)
4 Zitronenzesten (hauchdünne Streifen aus der Zitronenhaut)
1 EL Parmesan oder Pecorino, frisch gerieben
2 EL Butterschmalz
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit mit Vorbereitung: 20 Minuten

Heizen Sie den Ofen zum warm halten der Speisen auf 100° auf.
Den grünen Spargel waschen und das untere Drittel des Gemüses entfernen, da dieser Teil leicht holzig ist. In der Mitte einmal durchschneiden und in der Bratpfanne unter Zugabe von etwas Butterschmalz in ca. 5 Minuten bissfest garen. Aus der Pfanne nehmen, gut salzen und pfeffern und im Ofen warm halten. Nun das Schnitzel mit Küchenpapier sehr gut trocken tupfen. Erhitzen Sie in der Bratpfanne 1 EL Butterschmalz und braten Sie das Schnitzel von beiden Seiten gut an, dabei salzen und pfeffern. Nehmen Sie das Fleisch aus der Pfanne, wickeln es in Alufolie ein und lassen es im Ofen bei 100° noch ca. 5 Minuten abgedeckt durchziehen. In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf mit dem restlichen Butterschmalz die halbe Knoblauchzehe leicht anbraten und mit der Hühnerbrühe ablöschen. Die Zitronenzesten hinzufügen und leicht einkochen lassen. Den Frischkäse in die Reduktion geben und bei ausgeschalteter Herdplatte durchziehen lassen. Zum Schluss einfach mit Pfeffer aus der Mühle und gegebenenfalls noch etwas Salz abschmecken. Nehmen Sie nun das Schnitzel mit dem grünen Spargel aus dem Ofen und richten Beides auf einem Teller an. Reiben Sie den Parmesan oder den Pecorino darüber und reichen die Sauce dazu.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit