

Kalbsschnitzel mit Spargeln

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca.

700 g Weisse Spargeln
1 Liter Wasser
1 EL Butter
0.8 TL Birkenzucker
1.5 dl Halbrahm
60 g Geriebener Sprienz
1.5 TL Zitronensaft
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 EL Olivenöl
4-8 Dünne Kalbsschnitzel, je nach Grösse
Salz, Pfeffer

Die Enden der Spargeln um etwa gut 1/3 kürzen, dann die Stangen grosszügig schälen. Die Spargelspitzen abschneiden und beiseitestellen. Den Rest der Spargeln in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.

In einer Pfanne das Wasser mit der Butter, dem Zucker und 1 Teelöffel Salz zum Kochen bringen. Die Spargelstücke hineingeben, aufkochen und 3 Minuten kochen lassen. Dann die Spargelspitzen beifügen und alles weitere 4–5 Minuten knapp bissfest garen. Die Spargeln aus dem Sud heben und abtropfen lassen. Vom Sud 1 dl abmessen.

In einer kleinen Pfanne den Spargelsud und den Rahm aufkochen und etwa 5 Minuten lebhaft kochen lassen.

Die Pfanne mit der Rahmsauce vom Herd nehmen. Den Käse mit dem Zitronensaft unter den Rahm rühren, die Pfanne sollte nicht auf der Herdplatte stehen, weil der Käse bei zu grosser Hitze klumpt. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spargeln untermischen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze nochmals erwärmen.

Inzwischen in einer grossen Bratpfanne das Olivenöl kräftig erhitzen. Die Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Grösse und Menge der Kalbsschnitzel eventuell in 2 Portionen zubereiten: Auf der ersten Seite bei guter Hitze 1 Minute braten, dann wenden und je nach Dicke $\frac{3}{4}$ –1 Minute fertigbraten. Wenn nötig warm stellen. Dann sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Spargeln mit der Sauce darum herum anrichten. Sofort servieren.

