

# Lamm-Schnitzel auf Spargel-Gemüse mit Minz-Joghurt

## Für zwei Personen

300 g Lammschnitzel	150 g weißer Spargel	150 g grüner Spargel
1 Zitrone	50 g Weißbrotbrösel	150 g Rahmjoghurt
2 EL kalte Butter	1 Ei	70 ml Gemüsefond
1 Msp. Zitronenabrieb	2 EL Minzeblättchen	1/2 Bund Dillspitzen
50 g doppelgriffiges Mehl	Chiliflocken	Mildes Chilisalz
Pflanzenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Die Minze und den Dill fein schneiden. Mit dem Joghurt, etwas Zitronenabrieb und zwei Esslöffeln Zitronensaft vermischen und mit etwas Chiliflocken, dem Salz und dem Zucker abschmecken. Den weißen Spargel schälen und von den Enden befreien. Anschließend den grünen Spargel waschen und nur im unteren Drittel schälen, anschließend von den Enden befreien. Die Spargelstangen in etwa ein Zentimeter schräge Stücke schneiden. Den Spargel in eine Pfanne geben, den Fond angießen und bei milder Hitze etwa sieben Minuten bissfest garen. Anschließend die Butter hineinrühren und mit Chilisalz abschmecken. Die Lammschnitzel in dünne Scheiben schneiden und mit dem Handballen etwas flach drücken. Die Schnitzel mit Chilisalz abschmecken und zunächst in doppelgriffigem Mehl, einem verquirltem Ei und den Weißbrotbröseln wenden. In einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur in fingerdickem Öl auf beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Salz abschmecken. Die Lammschnitzel auf einem Teller anrichten. Den Spargel dazugeben, mit dem Minz-Joghurt garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 20. April 2012