

Spargel-Zitronen-Salat mit Rosmarin-Schnitzel

Für 2 Personen

1 Biozitrone	Zucker	400 g weißer Spargel
300 g grüner Spargel	Salz	1 TL Butter
4 Stiele Kerbel	2 Stiele Estragon	1 EL Puderzucker
4 EL Olivenöl	Pfeffer	2 Schnitzel vom Schweinefilet a 150 g
1 Schalotte	100 ml Weißwein	2 Zweige Rosmarin
1 EL Butter		

Die Zitrone abwaschen, abtrocknen und mit einem Zestenreiser Streifen der Zitronenschale dünn abschälen, die Streifen zwei Mal in kochendem Wasser blanchieren. Dabei das Wasser jedes Mal wechseln. Anschließend die Zitronenschalen in Zuckerwasser weich kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel die trockenen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Die weißen Spargelstangen in mit Salz, Zucker und 1 TL Butter gewürztem Wasser ca. 8 Minuten kochen. Da die grünen Spargelstangen in der Regel etwas dünner sind, werden sie 2 Minuten später zum Kochen mit in den Topf gegeben. Gekochten Spargel herausnehmen, abtropfen lassen, auf Küchenkrepp legen, damit sie möglichst trocken werden. Kerbel und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Zitrone etwas Saft auspressen. Spargel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. 1 –2 EL Zitronensaft mit Puderzucker und 3 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter und gekochte Zitronenzesten untermischen. Spargelstücke damit marinieren. Für die Schnitzel das Fleisch pfeffern, salzen und von beiden Seiten jeweils 2 Minuten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei kleiner Hitze braten. Die Schnitzel warm stellen. Schalotte schälen, fein würfeln, in der „Schnitzelpfanne“ anrösten und mit Weißwein ablöschen. Rosmarin fein hacken, dazugeben und den Fond etwas einkochen lassen. Das Fleisch mit dem Saft in die Pfanne geben, alles kurz aufkochen lassen und mit etwas Butter abbinden. Schnitzel auf einer Tellerhälfte anrichten, mit der Sauce übergießen und den Salat auf die andere Tellerhälfte geben.

Vincent Klink Donnerstag, 28. April 2011