

Deutscher Stangenspargel

Wildschweinschnitzel | Petersilienkartoffel | Sauce Hollandaise

Zutaten für 4 Personen:

Spargel

2 Kg Spargel
1 Zitrone
Prise Zucker
Salz

Wildschweinschnitzel

600 g Wildschweintrücker
2 Eier
Mehl
Paniermehl
Prise Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz

Reduktion für Sauce Hollandaise

40 g Schalottenwürfel
6 weiÙe Pfefferkörner
40 ml Essig
40 ml WeiÙwein trocken
80 ml Wasser

Sauce Hollandaise

4 Eigelb
8 EL Reduktion
500 g geklärte Butter
Prise Salz, Cayenne
Spritzer Zitrone

Zusätzlich

600 g Kartoffel festkochend
Gehackte Petersilie

Anfangs die Kartoffeln schälen, halbieren und in gesalzenem Wasser kochen lassen. Für die Schnitzel den Wildschweintrücker in acht gleichgroÙe Stücke portionieren und mit Hilfe eines Fleischklopfers plattieren. Die plattierten Stücke mit Salz & Pfeffer würzen. Danach zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in Paniermehl wenden, sodass alle Stellen bedeckt sind (Für die Panierung kann auch Panko oder geschrotetes Schwarzbrot verwendet werden). Das Schmalz in einer Pfanne auflösen und die Schnitzel darin goldbraun braten lassen. Zum Fertiggaren können diese im Ofen bei 160°C ca. 5 Minuten weitergaren.

Das Wasser für den Spargel mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken und den geschälten Spargel darin kochen, bis sich die Spitzen leicht andrücken lassen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten der Reduktion 10 Minuten köcheln lassen, durch ein Sieb geben und runterkühlen. Für die Hollandaise die Eigelbe mit der Reduktion auf einem Wasserbad in achtförmigen Bewegungen aufschlagen und aufpassen, dass nicht zu viel Hitze entsteht, sonst gerinnt die Masse. Ist eine voluminöse und feste Masse entstanden, muss die temperierte Butter LANGSAM untergerührt werden. Mit einer Prise Salz, Cayenne und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

Die Kartoffeln abgieÙen und mit der Petersilie bestreuen.

Guten Appetit

