

Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 12.04.2024 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: **Hauptgang**

Panierte Schnitzel mit Spargel an einer Senfsauce

Zutaten

400 g Schweinsnierstück

5 EL Mehl

2 Eier, verquirlt

Panko (Paniermehl)

1 Zitrone, in Schmitze schneiden 4 Schmitze für die Schnitzel restliche zum beträufeln der Schnitzel

¼ Bund Peterlie, zum garnieren

wenig Salz
wenig Pfeffer

500 g Spargel weiss oder grün

½ Becher Saucenhalbrahm

2-3 EL Senf

3 EL geriebener Sbrinz

wenig Salz
wenig Pfeffer

Die KochLöffel

Seit 2013



Zubereitung

Schnitzel



Schnitzel ca. 40 g mit Zitronensaft beträufeln, würzen.

Kurz vor dem Braten zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Dann im Ei und abschliessend im Panko wenden.

Schnitzel bei mittlerer Hitze beidseitig je 2-3 Minuten goldbraun braten und dann auf ein vorbereitetes Blech im Ofen bei 80° warm stellen

Spargel

Wenn der untere Teil holzig ist, wegschneiden.

Im Steamer oder in einer Pfanne mit Wasser 20 Minuten dünsten



Die KochLöffel

Seit 2013



Sauce

Saucenhalbrahm und den Senf in einer Pfanne aufköcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Sbrinz dazugeben und verrühren

Anrichten

