



SPARGEL LIEBT SILVANER

SPARGEL MIT KARTOFFELN, SCHWEINESCHNITZEL UND EINER SAUCE HOLLANDAISE

Ein Rezept von Katharina Schmidt, Bewerberin Fränkische Weinkönigin 2020/2021

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Schweineschnitzel
1 kg Kartoffeln
2 kg weißen Spargel
300 g Butter
75g Wasser
1 EL Zitronensaft
3 Eigelb
2 ganze Eier
1 1/2 TL Salz
1 TL Zucker
2 TL Gemüsebrühe
1 Prise Pfeffer
Mehl
Semmelbrösel
Etwas Butterschmalz zum Anbraten
Silvaner

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln und den Spargel schälen, dabei zuerst das holzige Ende des Spargels abschneiden.

In einem Bräter die Spargelschalen hineingeben. Mit 1/4l Wasser, 50g Butter, etwas Salz, Zucker und Gemüsebrühe abschmecken. Den geschälten Spargel in die Brühe mit dazugeben. Den Bräter für 25 Minuten auf 180°C bei Ober-/Unterhitze schonend garen. Die Kartoffeln vierteln und ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen und anschließend abgießen.

Währenddessen die Schnitzel klopfen, mit Pfeffer und Paprika rosenscharf würzen. Zwei Eier verquirlen, Semmelbrösel und Mehl auf je einen Teller geben und die Schnitzel von beiden Seiten erst mit Mehl, dann Ei und zum Schluss in Semmelbrösel wenden. Von beiden Seite goldbraun in Butterschmalz braten.

Für die Sauce Hollandaise die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zergehen lassen, bis sie klar wird. Anschließend beiseite stellen.

Einen weiteren Topf erhitzen. Eier und den Wein in den Topf geben und mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen. Den Topf dazwischen immer mal wieder vom Herd nehmen, da die Masse überhitzen und somit zusammenfallen könnte.

Den Eierflaum schlagen, bis er heiß geworden ist und leicht dampft. Den Topf vom Herd nehmen und kurz weiter schlagen bis der Flaum immer dicker wird. Anschließend im kalten Wasserbad abkühlen lassen, aber trotzdem weiter schlagen. Die lauwarmer Butter unter vorsichtigen Schlagen langsam einrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln, Spargel, Schnitzel und die Sauce Hollandaise servieren und gemeinsam mit einem kräftigen Silvaner genießen.



WEINTIPP

2018er Silvaner Spätlese | Weingut Menz
Mit seiner fruchtintensiven Nase, die vor allem an gelbe Früchte erinnert, einen Hauch von Honig hat und den etwas erdigen Tönen ist der Silvaner die perfekte Komponente zu einem großartigen Spargel.

