

# Gefülltes Schweine-Schnitzel mit grünem Spargel, Spätzle

## Für zwei Personen

4 Scheiben Schweinerückenfilet	70 g Kalbsbrät	5 g schwarzer Trüffel
200 g grüner Spargel	1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Orange
1 Stängel glatte Petersilie	3 Eier	200 g Mehl
1 EL Puderzucker	1 EL Weizengrieß	3 EL kalte Butter
2 EL Sahne	100 ml Gemüsefond	2 EL Sherry
Öl, Pfeffer, Salz		

Für die Spätzle in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Mehl, den Eiern sowie dem Grieß einen Teig herstellen und etwas ruhen lassen. Anschließend mit Hilfe des Spätzlehobels den Teig in das Wasser schaben und die Spätzle kochen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Anschließend die Spätzle abschöpfen. Den Trüffel unter kaltem Wasser gründlich säubern und anschließend fein reiben. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Zitrone halbieren und etwas Schale abreiben. Das Kalbsbrät mit etwas Sahne glattrühren, dann Trüffel, Petersilie und einen halben Esslöffel geriebene Zitronenschale dazugeben und vermengen. Die Schweinerückenscheiben waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie sehr dünn klopfen. Das Kalbsbrät auf das Fleisch streichen und die Schweinerückenscheiben zusammenklappen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten bei mittlerer Hitze insgesamt circa drei Minuten darin braten. Die Schweinerückenscheiben anschließend aus der Pfanne nehmen. Den Bratenansatz mit dem Sherry ablöschen. Anschließend 40 Milliliter Fond und die restliche Sahne dazugeben. Einen Esslöffel Butter in der Soße schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen anschließend dritteln und gegebenenfalls längs halbieren. In einer Pfanne den Puderzucker karamellisieren, den Spargel hinzugeben und mit dem restlichen Fond angießen. Das Gemüse circa sechs Minuten bissfest garen. Anschließend einen Esslöffel Butter dazugeben. Die Orange halbieren und etwas Schale reiben. Anschließend etwas Zitronen- sowie Orangenschale zu dem Spargel geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spätzle in einer Pfanne mit der restlichen Butter schwenken. Das gefüllte Schweineschnitzel mit dem grünen Spargel und den selbstgemachten Spätzle auf Tellern anrichten, mit der Soße beträufeln und servieren.

Helga Fischer am 11. Juli 2012