

Schweine-Schnitzel mit Orangen-Hollandaise und Spargel

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schnitzel	100 g Paniermehl	100 g Mehl
2 Eier	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Orangen-Hollandaise:

2 Schalotten	1 Orange	3 Eier
150 g Butter	150 ml Gemüsefond	75 ml trockener Weißwein
1 Schuss Weißwein-Essig	1 EL Schwarze Pfefferkörner	Piment-d'-Espelette
Butter	Salz	

Für den Spargel:

6 Stangen grüner Spargel	6 Stangen weißer Spargel	100 g Butter
100 ml trockener Weißwein	50 ml Orangensaft	Salz

Für die Kartoffeln:

250 g kleine festk. Kartoffeln

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. In einem Topf gesalzenes Wasser für die Kartoffeln zum Kochen bringen. Für das Aufschlagen der Hollandaise in einem weiteren Topf Wasser zum Kochen bringen. Für den Spargel Wasser zum Kochen bringen.

Für die Schweineschnitzel Fleisch unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier verquirlen, Mehl sowie Paniermehl bereitstellen. Schnitzel zuerst in Mehl, danach in Ei und dann im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel von beiden Seiten goldgelb ausbraten. Herausnehmen und warm stellen.

Für die Salzkartoffeln Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Danach abschütten.

Für den Spargel weißen Spargel waschen und komplett schälen, grünen Spargel ebenfalls waschen und nur am unteren Ende schälen. Butter, Weißwein und Orangensaft zu dem Kochwasser geben, mit Salz abschmecken. Weißen Spargel circa zwölf Minuten in der Flüssigkeit bissfest garen, nach circa fünf Minuten grünen Spargel hinzugeben.

Für die Orangen-Hollandaise Schalotten abziehen, würfeln und in ein wenig Butter anschwitzen. Weißwein, ein Schuss Weißwein-Essig, Gemüsefond und Pfefferkörner hinzugeben. Köcheln lassen und um ein Drittel reduzieren. Reduktion durch ein Sieb geben und erkalten lassen. Butter zerlassen. Eier trennen. Eiweiß beiseite stellen. Abgekühlte Reduktion zu den Eigelben geben. Im Wasserbad bei mittlerer Hitze zu einer schaumigen Masse schlagen. Schüssel vom Wasser nehmen und flüssige Butter unterrühren. Schale einer Orange abreiben. Saft auspressen.

Hollandaise mit Orangensaft- und Abrieb aromatisieren. Mit Salz und Piment d'espelette würzen.

Schweineschnitzel mit Orangen-Hollandaise, Spargel und Salzkartoffeln anrichten und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 13. April 2016