

Panierte Bratwurst mit Salzkartoffeln und Spargel-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Bratwurst:

400 g Bratwurst 1 Ei 4 EL Paniermehl
Butter

Für das Spargelgemüse:

400 g weißer Spargel 1 EL Butter Zucker
Salz Pfeffer

Für die Sauce hollandaise:

1 Zitrone 2 EL Butter 1 Schuss Sahne
1 EL Mehl Zucker Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

1 kg festk. Kartoffeln 1 EL Butter Salz

Für die Salzkartoffeln die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Die gewürfelten Kartoffeln in kochendem Salzwasser gar kochen. Butter mit ins Kochwasser geben. Ohne Deckel garen, damit das Wasser beim Kochen verdunstet. Wenn die Kartoffeln gar sind, diese im Topf noch etwas anbraten, bis sie eine leicht krosse Kruste bekommen.

Für das Spargelgemüse den Spargel schälen und von den holzigen Enden befreien. In etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelstücke in kochendem Wasser mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Butter garkochen. Danach einen halben Liter Spargelwasser abschöpfen und beiseite stellen. Das restliche Wasser abgießen und die Spargel herausnehmen.

Für die panierte Bratwurst die Dosenbratwurst in vier 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ei aufschlagen und verquirlen, die Wurstscheiben erst im Ei und dann im Paniermehl wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die panierten Wurstscheiben darin goldgelb ausbacken.

Für die Sauce hollandaise Butter in einem kleinen Topf zerlassen, mit Mehl bestäuben, anschwitzen, dann langsam mit dem Spargelwasser ablöschen und etwas einkochen lassen. Eine halbe Zitrone auspressen. Mit einem Schuss Sahne und etwas Zitronensaft abschmecken und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Panierte Bratwurst mit Salzkartoffeln, Spargelgemüse und Sauce hollandaise anrichten und servieren.

Markus Dehm am 13. Juni 2016