

Spargel-Cordon-bleu mit Kartoffel-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Spargel-Cordon-bleu:

500 g grüner Spargel	4 Scheiben Kochschinken	4 Scheiben Bergbaron
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	2 Eier	100 g Semmelbrösel
100 g Mehl	1 EL Butter	5 EL Milch
750 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

300 g festk. Kartoffeln	1 mittelgroße Gurke	1 Zwiebel
5 EL Olivenöl	150 ml Geflügelfond	4 EL Weißweinessig
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	4 Stiele Petersilie	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Spargel-Cordon-bleu:

Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Zitrone auspressen und Saft auffangen.

Einen Topf mit Wasser füllen, zum Kochen bringen und die Butter, die Milch, den Zitronensaft und etwas Salz zufügen. Spargel darin ca. 5 Minuten bissfest kochen. Den Spargel herausnehmen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Spargel mit Käse und Schinken umwickeln. Eier mit Milch und etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, den verquirlten Eiern und den Brösel bereitstellen und den Spargel darin wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die gewendeten Spargelstangen darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. In Öl glasig dünsten. Mit Fond ablöschen, aufkochen und vom Herd ziehen. Mit Weißweinessig, Salz, Zucker und Pfeffer kräftig würzen. Zwiebelsud in eine große Schüssel geben. Die Kartoffeln noch warm in Scheiben schneiden und vorsichtig unter den Zwiebelsud mischen. Abkühlen lassen. Salatgurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Petersilienblättchen fein hacken. Beides zusammen mit Olivenöl unter die Kartoffeln mischen. evtl. nachwürzen.

Spargel-Cordon-bleu mit Kartoffel-Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Breitenbaumer am 11. April 2018