

Zitronen-Schnitzel vom Huhn, Spargel, holländischer Soße

Für 2 Personen

2 Hühnerbrustfilets a ca. 180 g	2 Zitronen, unbehandelt	4 Scheiben Toastbrot
grober schwarzer Pfeffer	Salz	Mehl
3 Eier	280 g Butter	Zucker
500 g Spargel	3 EL Weißwein	

Die Hühnerbrust waschen und trocken tupfen. Die Zitronenschale abreiben, den Abrieb aufbewahren, eine Zitrone bis zum Fruchtfleisch runterschälen und dieses in Scheiben schneiden. In die Hühnerbrüste seitlich eine Tasche schneiden, die Zitronenscheiben hineingeben und die Kante aufeinander drücken. Das Toastbrot reiben und mit dem Zitronenabrieb und frisch gemahlenen Pfeffer mischen. Das Huhn salzen, erst durch Mehl und dann durch Eiweiß ziehen und mit den Zitronenbröseln panieren. Die Schnitzel in ca. 20 g Butter von allen Seiten goldbraun anbraten und dann 5 – 8 Minuten bei ca. 180 Grad im Ofen fertig garen. In einem Topf Wasser, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Zucker, 10 g Butter und 1 EL Zitronensaft zum Kochen bringen. Den Spargel schälen, die Spargelenden abschneiden, den Spargel ins Wasser geben und ca. 12 - 15 Minuten kochen. Für die Soße Hollandaise 250 g Butter erhitzen und klären (Schaum abschöpfen und Bodensatz entfernen). In einem kleinen Topf oder Schlagkessel Eigelb mit Weißwein im Wasserbad aufschlagen. Darauf achten, dass das Eigelb nicht gerinnt. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen und die geklärte Butter (die ungefähr die gleiche Temperatur, wie die Eimasse haben sollte) tröpfchenweise unter die Eigelbmasse rühren. Die Soße Hollandaise mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken und zum Spargel servieren.

Tipp: Soße Hollandaise ist eine Grundsoße, die sich vielfältig variieren lässt. So kann man noch etwas geschlagene Sahne unterheben oder sie mit Kerbel, Estragon und Kalbsfond verfeinern. Eine weitere Variante ist Tomatenmark und Tomatenwürfel unterzumischen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 06. Mai 2008