

# Schweinemetz mit Spargel-Salat

## Für 2 Personen

### Für das Schweinemetz:

200 g Schweinehack	50 g Kartoffelmehl	50 g Schalotten
2 Eier	Salz	Pfeffer

### Für den Salat:

300 g Spargel	$\frac{1}{2}$ EL scharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 cl weißer Balsamico-Essig	2 cl Pflanzenöl
Paprika	gehackter Kümmel	Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für die Croutons:

2 Scheiben Sauerteigbrot	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Zweig Rosmarin
100 g Butter		

Für den Salat den Spargel schälen bis die Schale entfernt ist. Anschließend den Spargel weiter schälen und die entstandenen Streifen mit Salz und Zucker verfeinern. Die Kräuter klein schneiden. Aus Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Wasser, den Kräutern und dem Pflanzenöl eine Vinaigrette herstellen.

Ein Ei trennen und das Eiweiß separat in eine Schüssel geben und leicht aufschlagen. Die Schalotten schälen und klein schneiden.

Das Hack mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Schalotten und dem anderen Ei vermengen. Das Hack zu kleinen Bällchen formen und diese durch das aufgeschlagene Eiweiß ziehen und gleich danach durch das Kartoffelmehl rollen. Anschließend die „panierten Hackbällchen“ circa fünf Sekunden in heißem Fett frittieren, sodass diese gold-gelb werden und innen noch Mett bleiben (hierfür eine Fritteuse oder einen Topf mit ausreichend Pflanzenöl verwenden).

Für die Croutons die Knoblauchzehe schälen. Die Butter in der Pfanne heiß und braun werden lassen (Nussbutter). Das grob gewürfelte Brot in der Nussbutter zusammen mit dem Rosmarinzwig und der halben Zehe Knoblauch rösten, bis das Brot außen goldgelb und innen saftig ist. Anschließend das Brot aus der Pfanne nehmen und später über das Gericht streuen. Das verbliebene Eigelb in der Nussbutter verrühren und in die Vinaigrette geben.

Für das Anrichten die Spargelstreifen auf zwei Teller geben. Die gerösteten Brotwürfel rundherum auf dem Teller verteilen. Die frittierten Mettbällchen auf die Spargelstreifen geben und anschließend die Kräutervinaigrette großzügig über das

Stefan Marquard am 23. April 2015