

# Spargel-Cordon-Bleu und Crème fraîche

**Für 4 Personen**

**Spargel-Cordon-Bleu:**

|                     |                   |                      |
|---------------------|-------------------|----------------------|
| 12 Stg. Spargel     | 1 Zitrone         | 12 Sch. Kochschinken |
| 12 Sch. Emmentaler  | 200 g Mehl        | 6 Eier, verquirlt    |
| 200 g Paniermehl    | Salz, Pfeffer     | Zucker               |
| 200 g Butterschmalz | 2 EL Schnittlauch |                      |

**Fruchtige Creme:**

|                    |                         |                 |
|--------------------|-------------------------|-----------------|
| 4 EL Crème-fraîche | 100 g Erdbeeren, Würfel | 1 Mango, Würfel |
| 3 EL Olivenöl      | Zitronensaft            | Koriander       |

Das Wasser für den Spargel mit Salz, Zucker und in Scheiben geschnittener Zitrone würzen.

Den Spargel ins kochende Wasser geben und für zwei Minuten garen. Anschließend abkühlen lassen. Erst mit dem Käse, dann mit dem Schinken umwickeln und wie ein Schnitzel panieren. Hierfür zuerst in Mehl, dann in Ei und anschließend in Paniermehl wenden. Die Röllchen in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz ausbacken, bis sie goldbraun sind. Das dauert eine Minute pro Seite. Zum Entfetten auf Küchenpapier legen. Fein geschnittenen Schnittlauch über die Spargelröllchen streuen.

Nun die Crème fraîche mit den Mango- und Erdbeerwürfeln mischen und mit Zitronensaft und Olivenöl abschmecken. Dann salzen, pfeffern und mit Koriander garnieren. Die fruchtige Creme zum Spargel-Cordon-Bleu servieren.

**Tipp:**

Statt Paniermehl eignet sich auch Panko. Dann wird das Spargel-Cordon-Bleu noch knuspriger.

Alexander Wulf am 12. Juni 2026