



Spargel mit Zitronen-Schnitzel an Tomaten Vinaigrette

Zutaten für 6 Portionen

- 24-30 weisse Spargel
- Salz
- 2TL Zucker
- 18 kleine Kartoffeln (1200g)
- 12 kleine Kalbschnitzel
(à 60-70g, Rücken od.Filet)
- Pfeffer
- 4EL Öl
- 1,5EL Butter
- 18 Salbeiblätter
- 3TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- Grobes Salz
- 2EL Petersilie



Zubereitung

- 1 Spargel schälen, die Enden abschneiden. Spargelschalen in ca. 6 l leicht gesalzenes Wasser geben, einmal sprudelnd aufkochen. Dann 30 Minuten ziehen lassen. Spargelschalen mit einer Schaumkelle herausnehmen. Spargelwasser mit 1-2 TL Zucker würzen. Spargel in den Topf mit dem Spargelwasser legen
- 2 Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten. Kartoffeln in kochendem Salzwasser 20-25 Minuten knapp garen. Spargel einmal sprudelnd aufkochen, von der Herdplatte nehmen und 15-20 Minuten ziehen lassen.
- 3 Schnitzel mit Pfeffer würzen. In einer Pfanne im Öl von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten scharf braten. In der letzten Minute 1 EL Butter und Salbei zugeben und mitbraten. Gebratene Schnitzel mit Zitronenschale und grobem Salz würzen.
- 4 Kartoffeln abgießen. 1 TL Butter und die Petersilie zugeben und darin schwenken. Spargel aus dem Wasser nehmen. Mit den Kartoffeln, Schnitzeln und Salbei-Zitronen-Butter auf Tellern anrichten. Spargel mit der Tomaten-Vinaigrette (siehe Rezept Tomaten-Vinaigrette) beträufeln.

Tomaten Vinaigrette

- 250g kleine Strauchtomaten, vierteln
 - 5 EL Weisswein*
 - 1,5 dl Olivenöl, Salz, Pfeffer*
 - 1 Prise Zucker*
 - 2 EL Petersilie, gehackt**
 - 1 EL Basilikum, geschnitten**
 - 2 EL Pinienkerne, geröstet**
- *miteinander verrühren
- ** mit den Tomaten mischen