

**Kochen**

**Eberhard Braun  
Spargel-Cordon bleu mit Salat und Preiselbeer-Dressing**

**Mittwoch, 22.05.2024  
Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für Schnitzel und Spargel**

8 Stangen Spargel, weiß oder grün  
etwas Salz  
4 Putenschnitzel (à ca. 130 - 150 g, alternativ Hähnchen)  
100 g Geflügel-Kochschinken, dünn geschnitten  
4 Scheiben Emmentaler  
3 Eier (Größe M)  
200 g Semmel- oder Pankobrösel  
250 g Butterschmalz oder Rapsöl  
etwas Pfeffer

**Für die Blitz-Hollandaise**

250 g Butter  
2 Eigelb (Größe M)  
0,5 Biozitrone, Abrieb und Saft  
1 TL Senf  
etwas Salz  
etwas Pfeffer



**Für den Salat**

250 g Salat, z. B. Römer- oder Kopfsalat  
8 Cocktailtomaten  
1 Frühlingszwiebel  
1 Bund Schnittlauch oder Kresse  
40 ml Essig (z.B. Balsamico, hell)  
30 ml Orangen- oder Apfelsaft  
1 TL Senf, mittelscharf  
60 ml Raps- oder Olivenöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
50 g Preiselbeeren (aus dem Glas)

**Außerdem**

Holzspieße, klein  
1 Biozitrone

**Zubereitung**

1. **Für die Schnitzel** Spargel schälen und abbrausen. Spargel in Salzwasser ca. 6-8 Minuten (je nach Dicke der Stangen) vorgaren.
2. Spargel herausheben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
3. Schnitzel dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Schnitzel mit je einer Scheibe Schinken und Käse belegen. Jeweils 2 Spargelstangen darauf legen und alles fest einwickeln. Mit Holzspießen fixieren.
5. Eier in einer flachen Schale verquirlen. Mehl und Semmelbrösel auf Tellern verteilen.
6. Schnitzel zuerst im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in den Bröseln wenden.
7. Butterschmalz bzw. Öl in einer Pfanne, portionsweise erhitzen.
8. Schnitzel darin von allen Seiten ca. 2-3 Minuten goldgelb anbraten.
9. Schnitzel im Ofen bei 100 Grad Umluft, ca. 10-15 Minuten fertigbaren.
10. **Für die Blitz-Hollandaise** Butter schmelzen. Eigelbe in einen hohen, schmalen Becher

geben. Senf, Zitronensaft und etwas abgeriebene Schale, Salz und Pfeffer zugeben.

11. Mit einem Pürierstab alles mixen, dabei nach und nach die Butter langsam zugeben, bis eine cremige Soße entsteht (dauert ca. 30-60 Sekunden).

12. **Den Salat** putzen, abbrausen und kleinschneiden. Tomaten ebenfalls abbrausen, trockentupfen und halbieren oder vierteln. Frühlingslauch und Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

13. Essig, Senf, Saft, 0,5 TL Salz und Pfeffer in einem hohen Mixbecher, mit einem Pürierstab fein mixen.

14. Preiselbeeren, Frühlingslauch und Schnittlauch unterrühren.

15. Schnitzel aus dem Ofen holen. Salat, Tomaten und Dressing mischen und abschmecken.

16. Schnitzel mit jeweils einem Zitronenschnitz anrichten. Salat und Hollandaise dazu servieren. Dazu passen Kartoffeln.

**Tipp:** Wer möchte, verfeinert das Dressing mit 0,5 TL frisch geriebenem Ingwer.