

Mandelschnitzel auf Spargel mit Petersiliensoße

Deutscher Spargel mit italienischem Flair.

Das mag etwas ungewöhnlich klingen, doch eine feine Petersiliensoße passt auch zu frischem Spargel. Neben den bekannten und beliebten Zutaten wie zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, ist eine Kräutersoße als Beilage in unseren Breitengraden eher unbekannt.

Zutaten

- 1,5 kg Spargel
- Salz
- 1 TL Zucker
- 1 TL Butter
- 2 Eier
- 100 g geriebener Parmesan
- 150 g Mandelblättchen
- 4 Kalbsschnitzel
- Mehl
- Pfeffer
- Olivenöl
- FÜR DIE SAUCE:
- 2 Bund Petersilie
- 8 Sardellenfilets
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g geriebene Mandeln
- Salz
- Pfeffer
- 120 ml Olivenöl

Zubereitung

- Petersilie waschen und trocken schütteln. Zusammen mit Sardellenfilets (kann man nach Geschmack auch einfach weglassen), Zitronensaft, etwas Salz und geriebenen Mandeln pürieren. Dabei nach und nach das Olivenöl zugeben. Mit Pfeffer abschmecken und kalt stellen.
- Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Salz, Zucker und Butter hineingeben. Wenn die Butter geschmolzen ist, den Spargel hineingeben und in ca. 15 Minuten bissfest kochen.
- Die Eier mit Parmesan in einer Schüssel verquirlen. Die Mandelblättchen auf einem großen Teller verteilen. Die Kalbsschnitzel schön dünn klopfen, leicht salzen und pfeffern und mit Mehl einreiben. Dann durch die Eiernischung ziehen und in den Mandelblättchen wenden.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbschnitzel darin von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Spargel auf die Teller verteilen und die Schnitzel darauf legen. Soße darüber geben und servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/mandelschnitzel-spargel-petersiliensosse/>