



Spargel-Cordon-bleu

Zubereitung

- 1 Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker etwa 15 - 20 Minuten bissfest garen. Spargel herausnehmen und abtropfen lassen.
- 2 Je zwei noch warme Spargelstangen mit je zwei Scheiben Gouda und Schinken umwickeln.
- 3 Das Ei mit Salz und Pfeffer verquirlen. Anschließend eine Panierstraße aus dem Ei, dem Mehl und den Semmelbrösel bereitstellen. Die umwickelten Spargelstangen erst in das Mehl, dann in das Ei und zum Schluss in den Semmelbrösel wenden.
- 4 Butter und/oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Spargel-Cordon-bleu von allen Seiten goldbraun anbraten.

Zubereitung Sauce Hollandaise

- 5 Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen.
- 6 Eier trennen und die Eigelbe mit Zitronensaft, einer Prise Salz und einer Prise Pfeffer in ein hohes Mixgefäß geben. Kurz mit einem Pürierstab durchmischen, bis es schaumig wird.
- 7 Vorsichtig etwas Butter zugeben und auf höchster Stufe pürieren, bis das Ei emulgiert. Dann die restliche Butter in kleinen Portionen zufügen und untermischen.

Zutaten

für 2 Portionen

8 Stangen weißer Spargel
8 Scheiben Gouda
8 Scheiben gekochter Schinken
1 Ei
Mehl
Semmelbrösel
Salz und Pfeffer
Zucker
Butter und/oder Margarine

Sauce Hollandaise

für 2 große Portionen

150 g Butter
2 Eier
1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Dazu
Sauce Hollandaise
und ein frischer
Marktsalat