Spargel-Cordon bleu

Mit dem Rezept für Spargel-Cordon bleu ruhig mal die Familie überraschen. Gerade zur Spargelzeit wünschen sich alle ein wenig Abwechslung, die ist hier gegeben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

8 Stangen	Spargel
500 ml	Wasser
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Prise	Zucker
1 TL	Butter
8 Scheiben	Goudakäse
8 Scheiben	Schinken
1 Stk.	Ei
Nach Belieben	Paniermehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das leckere Spargel-Cordon bleu den frischen Spargel gewissenhaft schälen. Währenddessen einen mittelgroßen Topf mit Wasser aufsetzen. Ein Stückchen Butter hinzugeben, Zitronensaft hinein und ein wenig Zucker. Den geschälten Spargel kalt einlegen und alles zusammen aufkochen. Den Spargel nun bissfest garen. Er darf nicht zu weich sein, damit er in der Pfanne anschließend nicht zerfällt.

2. Ist der Spargel fertig gekocht, diesen aus dem Wasser nehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Auf einem Brett zuerst den Schinken legen, darauf den Käse und die Spargelstangen. Das Ganze dann fest einrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.

3. In einem Suppenteller Mehl einstreuen, in einem weiteren das Ei aufschlagen und verquirlen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss noch einen Teller mit Paniermehl vorbereiten. Das Spargel-Cordon bleu nun panieren, dazu zuerst ringsherum im Mehl wälzen, danach gut mit Ei benetzen und zum Schluss in Paniermehl legen.

4. In einer beschichteten Pfanne Butter schmelzen und heiß werden lassen. Die panierten Stangen darin von allen Seiten goldgelb braten und gleich heiß servieren.

Tipp

Zum Spargel-Cordon bleu passt ein frischer, nett auf dem Servierteller mit angerichteter Salat aus Eisberg, Tomaten, Frühlingszwiebel und Gurken mit einer leckeren Essig-Zitronen-Öl Vinaigrette.