

Spargel-Schnitzelauf nach Elsässer Art



Zutaten (4 Personen):

- 500 g Spargel (grün)
- 700 g Spargel (weiß)
- 4 Schweineschnitzel
- 3 EL Rapsöl
- 1 TL Zucker
- 200 g Creme Fraiche
- 200 g Kräuter-Frischkäse
- 150 g Frühlingszwiebeln
- 125 g Schinkenwürfel
- 75 g Emmentaler (gerieben)
- 2 EL Schnittlauch (in Röllchen)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die weißen Spargelstangen mit Hilfe eines Sparschälers schälen und das unterste Drittel abschneiden. Den grünen Spargel nicht schälen, sondern nur die Enden abschneiden.

Frühlingszwiebel waschen, putzen und in Ringe schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und flach klopfen.

In einer Pfanne 3 EL Rapsöl erhitzen und darin die Schweineschnitzel von jeder Seite etwa 2 Minuten anbraten, mit Salz sowie Pfeffer würzen und herausnehmen. In das zurück gebliebene Bratfett die Schinkenwürfel geben und darin knusprig auslassen. Die Frühlingszwiebel-Ringe zufügen und kurz mitbraten.

Wasser in einem großen Topf mit Salz sowie dem Zucker zum Kochen bringen, den weißen Spargel hineingeben und für ca. 5 Minuten kochen. Dann den grünen Spargel zufügen und beide Spargelsorten gemeinsam etwa 5 Minuten kochen lassen.

Den Spargel abgießen und hierbei 300 ml Kochwasser auffangen.

Die Creme fraiche, Spargelwasser und Frischkäse in einem Topf aufkochen, bei mittlerer Hitze rund 5 Minuten einköcheln lassen und dann mit Salz sowie Pfeffer und Zucker abschmecken.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

2/3 der hergestellten Sauce in eine Auflaufform geben und verteilen. Die angebraten Schnitzel hineinlegen und mit dem Spargel bedecken. Das restliche 1/3 Drittel Sauce auf den Spargel geben.

Zuletzt den Schinkenwürfel-Frühlingszwiebel-Mix sowie den Emmentaler darüber streuen und alles für 15 Minuten in den Backofen geben und überbacken, bis der Käse zerlaufen ist.

Den Auflauf mit den Schnittlauch-Röllchen bestreut servieren.

Tipp:

Sollte Sauce übrig bleiben, hat man das Kochen für den nächsten Tag quasi gespart. Denn sie schmeckt toll zu gekochtem Reis oder Pasta.