

Schnitzelchen in Sherry-Jus

Zutaten für 4 Personen:

1 kg grüner oder weißer Spargel
8 Schnitzel (à ca. 80 g)
8 Scheiben Serrano-Schinken
1 Zweig Rosmarin
2 -3 Stiele Salbei
Salz, Zucker, Pfeffer
2 – 3 EL Öl
150 – 200 ml Kalbsfond (Glas) oder Fleischbrühe (vom Hans)
6 EL Sherry medium
2 -3 EL Butter
2 EL Mandelblättchen
evtl. Bio-Zitrone zum Garnieren
Holzspießchen

Zubereitung:

Spargel waschen, Enden großzügig abschneiden. Schnitzel trocken tupfen und flacher klopfen. Mit je einer Scheibe Schinken belegen. Schnitzel mit Rosmarin und Salbei belegen. Überklappen und feststecken.

Spargel in kochendem, leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker zugedeckt ca. 8 Minuten garen.

Schnitzel in heißem Öl pro Seite 3 – 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen. Bratfett mit Fond und Sherry ablöschen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Abschmecken.

Butter erhitzen. Mandeln darin bräunen. Spargel herausheben, mit den Schnitzeln anrichten. Mandelbutter über den Spargel, Sherry-Jus über das Fleisch träufeln. Mit Zitronenspalten garnieren.

Dazu: ein paar kleine Salz-Kartoffeln oder kleine halbierte Kartoffeln, ein paar kleine Möhrchen und Brokkoliröschen.

