



Kalbsrückenschnitzel im Mandelkleid mit Schinken-Käsefüllung

Zutaten für 4 Personen

8 Kalbsrückenschnitzel (à 70 g)
1 ½ EL Trüffelöl
4 Scheiben gekochter Schinken (à 20 g)
80 g Camembert
3 EL Mehl
2 Eier
60 g Semmelbrösel
20 g gemahlene Mandeln
2 EL Olivenöl

480 g weißer Stangenspargel
je 1 TL Salz und Zucker
10 g Butter
60 g Schalottenwürfel
2 EL Olivenöl
3 EL Schmand
3 EL Sauerrahm
½ EL Zitronensaft
320 g kleine Pellkartoffeln
10 g Butter
1 EL frische Dillspitzen
Salz, Pfeffer

Garnitur:

8 Zitronenscheiben
1 Schale Kresse oder Sprossen

Zubereitung (circa 50 Minuten)

Stangenspargel vom Kopf nach unten schälen, Enden etwas abschneiden und in sprudelndem Wasser mit einer Butterflocke, Salz und Zucker auf den Biss kochen.

Kalbsrückenschnitzel auflegen und mit Schinkenscheibe belegen. Mit Trüffelöl beträufeln, mit dünnen Camembertscheiben belegen und mit zweitem Kalbsschnitzel abdecken. Etwas andrücken, mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, durchs aufgeschlagene Ei ziehen, in Mischung aus Semmelbrösel und gemahlene Mandeln wenden und in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb ausbraten.

Schalottenwürfel in Olivenöl angehen lassen. Schmand und Sauerrahm zugeben, verrühren, etwas Zitronensaft zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen (nicht aufkochen lassen). Kleine Pellkartoffeln in Butter anschwemmen, mit frischen Dillspitzen bestreuen und auf Teller aufreihen. Spargel danebenlegen, mit warmer Sauerrahmsauce überziehen und mit Kresse oder Sprossen bestreuen. Kalbsrückenschnitzel mit anrichten und mit je zwei Zitronenscheiben belegen.

Nährwert pro Portion

754 kcal – 43 g Fett - 49 g Eiweiß – 41 g Kohlenhydrate – 3 BE