



## Kalbsschnitzel mit Bärlauchfüllung auf Spargelsalat

### Zutaten (für vier Portionen)

8 Kalbsschnitzel aus der Keule (à 70 bis 80 g)  
140 g Kalbsbrät oder feine Bratwürste  
12 Blätter gehackter Bärlauch  
80 g angeschwitzte Zwiebelwürfel  
4 EL Mehl  
2 Eier  
80 g Semmelbrösel  
2 EL Öl  
4 Zitronenscheiben  
2 Rosmarinzweige  
300 g kleine Kartoffeln  
1 Thymianzweig  
400 g weißer Spargel  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
1 EL Öl  
50 g Schalotten  
2 EL heller Balsamico  
4 EL Spargelfond  
1 EL Schnittlauchröllchen  
1 EL feine Radieschenstreifen  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa 45 Minuten)

Brät aus dem Darm streifen und mit gehacktem Bärlauch und angeschwitzten Zwiebelwürfeln gut vermengen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und das Brät auf vier Schnitzeln verteilen. Mit der zweiten Scheibe abdecken, etwas andrücken, mehlieren, durchs aufgeschlagene Ei ziehen, in Semmelbrösel wenden und in heißem Öl beidseitig goldgelb ausbacken. Zum Aromatisieren auf Rosmarinzweige legen, warm halten.

Spargel vom Kopf nach unten schälen, Enden etwas abschneiden. In sprudelndes Salzwasser mit Zucker und Öl auf den Biss kochen. Dann in Stücke schneiden und in einer Marinade von fein gewürfelten Schalotten, Balsamico, Spargelfond, Schnittlauchröllchen, Radieschenstreifen und Olivenöl anmachen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Frühkartoffeln kochen, abschütten, schälen, mit gerebeltem Thymian in aufgeschäumter Butter kurz anschwanken, zum Schluß mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Seite eines Tellers platzieren, Schnitzel schräg halbieren und dazu legen. Eine Zitronenscheibe darauflegen, den Spargelsalat extra dazu stellen.

### Nährwerte pro Portion

698 kcal - 33 g Fett - 50 g Eiweiß - 54 g Kohlenhydrate - 4,5 BE