



Pariser Schnitzel mit Spargelsalat

Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

Pariser Schnitzel

4 Kalbsschnitzel (je 150 g)
6 Eier
50 g Mehl
Butterschmalz zum Braten
Salz, Pfeffer

Spargelsalat

500 g weißer Spargel
500 g grüner Spargel
Salz, Zucker
1 Zitrone (unbehandelt)
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL grober Senf
50 ml weißer Balsamico-Essig
1 Ei
50 ml Walnussöl
Petersilie

Zubereitung (25 Minuten, ohne Garzeiten)

Den Spargel schälen. Weißer Spargel muss komplett geschält werden, grüner Spargel nur im unteren Drittel. Alle Spargelstangen auf die gleiche Länge bringen, die Abschnitte hierbei aufheben. Wasser zum Kochen bringen, Salz, Zucker, Zitronensaft sowie die ausgepresste Zitrone beugeben. Schalotten, Knoblauch und die Spargelabschnitte hineingeben. Darin die Spargelstangen bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen.

Den Spargel entnehmen, das Wasser abtropfen lassen und die Stangen schon in die zum Servieren genutzte Schale geben.

Für die Vinaigrette die Schalotten, den Knoblauch und die Spargel-Abschnitte dem Kochwasser entnehmen und in einen hohen Becher geben. Senf, Essig und eine Kelle des Kochwassers dazugeben. Ein Ei hineinschlagen und sofort mit einem Pürierstab zu einem glatten Dressing mixen. Lässt man sich hierbei zu viel Zeit, stockt das Ei aufgrund der Hitze des Kochwassers. Während des Mixens das Öl langsam einfließen lassen. Petersilie hinzufügen und abschmecken. Dieses Dressing über den noch heißen Spargel geben und so mariniert abkühlen lassen. Der Salat kann lauwarm verzehrt werden oder gut gekühlt, sodass er auch am Vortag vorbereitet werden kann.

Die Schnitzel sehr dünn klopfen und beidseitig salzen und pfeffern. Die Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in Mehl wenden, dann in Ei tauchen und direkt in tiefem, heißem Butterschmalz ausbacken. Wer die Ei-Hülle etwas dicker wünscht, wiederholt diesen Vorgang. Sobald die Ei-Hülle gegart und etwas knusprig ist, auf Küchenpapier entfetten und sofort mit Zitrone und dem Spargelsalat servieren.