

Panierter Spargel mit Käse-Schinken-Füllung

Zutaten für 4 Personen:

Für den Spargel

12 Stangen weißer Spargel
1 Prise Zucker
12 Scheiben Gouda jung
12 Scheiben Prosciutto (Schinken)
8 EL Weizenmehl Type 405
2 Eier, Paniermehl
Salz, Pfeffer
40g Butterschmalz

Für die Sauce

1 kleine Zwiebel
20g Butter
100g Spinat
4cl Weißwein
250ml Gemüsebrühe
200ml Schlagsahne
Speisestärke, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Spargel schälen und die Enden abschneiden. Salzwasser mit einer Prise Zucker zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und den Spargel im Salzwasser ca. 10–12 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Spargel in einem Sieb gut abtropfen lassen. Um die Spargelstangen je eine Scheibe Käse und eine Scheibe Schinken stramm wickeln. Panierstraße mit drei Tellern aufstellen: Ein Teller mit Mehl, ein Teller mit verquirlten und mit Salz und Pfeffer gewürzten Eiern, ein Teller mit Paniermehl. Eingewickelten Spargel zunächst in Mehl wälzen, dann durch die Eiermasse ziehen und zum Schluss in Paniermehl wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin goldbraun und knusprig braten. Währenddessen die Sauce zubereiten. Zwiebel häuten und in feine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Spinat dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen, Brühe und Sahne eingießen und aufkochen lassen. Nochmals die Sauce abschmecken und bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden. Den panierten Spargel zusammen mit der Sauce anrichten und sofort servieren.

Tipp: Dazu passt gut ein Kartoffelstampf oder ein grüner Salat.