

Hier und heute



Spargel-Cordon-Bleu und fruchtige Crème fraîche

Zarter Spargel trifft auf Käse und Schinken in knuspriger Panade. Alexander Wulf macht ein raffiniertes Spargel-Cordon-Bleu.

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten für das Spargel-Cordon-Bleu

- 12 Stangen Spargel, geschält
- 1 Zitrone
- 12 Scheiben gekochter Schinken
- 12 Scheiben Käse, z. B. Emmentaler
- 200 g Mehl
- 6 Eier, verquirlt
- 200 g Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- 200 g Butterschmalz zum Ausbacken
- 2 EL Schnittlauch, klein geschnitten, als Dekor

Zutaten für die fruchtige Creme

- 4 EL Crème fraîche
- 100 g Erdbeeren, geputzt, in Würfel geschnitten
- 1 Mango, geschält, in Würfel geschnitten
- 3 EL Olivenöl
- etwas Zitronensaft nach Geschmack
- etwas Koriander

Zubereitung

Das Wasser für den Spargel mit Salz, Zucker und in Scheiben geschnittener Zitrone würzen. Den Spargel ins kochende Wasser geben und für zwei Minuten garen. Anschließend abkühlen lassen. Erst mit dem Käse, dann mit dem Schinken umwickeln und wie ein Schnitzel panieren. Hierfür zuerst in Mehl, dann in Ei und anschließend in Paniermehl wenden. Die Röllchen in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz ausbacken, bis sie goldbraun sind. Das dauert ca. eine Minute pro Seite. Zum Entfetten auf Küchenpapier legen. Fein geschnittenen Schnittlauch über die Spargelröllchen streuen.

Nun die Crème fraîche mit den Mango- und Erdbeerwürfeln mischen und mit Zitronensaft und Olivenöl abschmecken. Dann salzen, pfeffern und mit Koriander garnieren. Die fruchtige Creme zum Spargel-Cordon-Bleu servieren.

Tipp: Statt Paniermehl eignet sich auch Panko. Dann wird das Spargel-Cordon-Bleu noch knuspriger.