

FRITTIERTER SPARGEL

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Zutaten:

6	Scheiben Kochschinken alternativ 6 Blatt Mangold
6	Scheiben Gouda Käse
6	Braunschweiger Stangenspargel
5	Eier
30g	Mehl
250g	Butter
50ml	Weißwein
1	Zitrone
14	Drillingskartoffel
10ml	Worchestersauce

Paniermehl

Öl

Salz, Pfeffer

Equipment:

1	Tiefen Teller
3	flache Teller
3	kleine Töpfe
1	mittleren Topf
1	Metallschale mittlere Größe
1	Zitronen/ Saftpresse
1	Schneebeesen oder Mixer
1	Pfanne
1	kleine Schale
1	Sparschäler

ZUBEREITUNG

1. Spargel schälen
2. Kartoffeln waschen und in Salzwasser kochen
3. Spargel in Salzwasser mit etwas Zucker und Zitrone kochen
4. Butter in einem Topf flüssig werden lassen **nicht** kochen lassen
5. 3 Eier trennen
6. Eigelb, Weißwein, Zitronensaft, Worchestersauce in eine Metallschüssel geben und über einem Wasserbad aufschlagen
7. Zerlassene Butter in die aufgeschlagene Masse nach und nach einrühren
8. Spargel in Kochschinken/ Mangold und Käse einrollen und panieren
9. Spargelröllchen in der Pfanne ausbraten

GUTEN APPETIT!