

Rezept des Monats

Mai 2011



*Der Bauernmarkt
im Internet*

bauernmarkt-olpe.de

Spargelgratin mit Schnitzel

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg weißer Spargel
- Salz, Pfeffer
- Zucker, Butter
- 4 dünne Schnitzel
- 2 EL Öl
- 1 Packung Sauce Hollandaise
- etwas Weißwein
- 100 g Bauernkäse

**Zubereitung:**

1. Spargel waschen und schälen. Die holzigen Enden abschneiden. Spargel mit etwas Zucker und einem Stich Butter in reichlich kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen.
2. Schnitzel trocken tupfen und im heißen Öl je Seite ca. 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel abgießen und abtropfen lassen.
3. Hollandaise mit etwas Weißwein verdünnt unter Rühren aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und ca. 1/2 Minute gut durchrühren. Käse fein reiben und etwas davon in die Soße rühren.
4. Spargelstangen auf die Schnitzel legen und einrollen. Schnitzelrollen in eine Auflaufform legen. Soße darüber geben, mit restlichem Käse bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen (200 °C/Heißluft 175 °C) ca. 10-15 Minuten überbacken.

Mit Salzkartoffeln und einem trockenen Weißwein servieren.

Guten Appetit!

Rezept des Monats

Mai 2011



*Der Bauernmarkt
im Internet*

bauernmarkt-olpe.de

Überbackene Champignons

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Champignons
- 100 g Bauernbutter
- 250 g roher Schinken
- 30 gefüllte Oliven
- 4 EL Sahne
- 2 EL Cognac
- Salz, Pfeffer
- 4 Eigelb
- 4 EL Zitronensaft
- 200 g geriebener Bauernkäse

**Zubereitung:**

1. Champignons waschen, putzen, vierteln und in 20 g Butter andünsten. Schinken in Streifen schneiden und mit den Oliven zu den Champignons geben. Kurz dünsten.
2. Sahne und Cognac zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine feuerfeste Form füllen.
3. Eigelb mit Zitronensaft und restlicher Butter im heißen Wasserbad schaumig rühren, über die Champignons geben. Mit geriebenem Käse bestreuen und bei 225 °C im Ofen überbacken, bis die Oberfläche gebräunt ist.

Dazu passen: Nudeln oder frisches Bauernbrot und ein trockener Weißwein.

Guten Appetit!