



REZEPT DES MONATS Juni 2017

Cordon bleu mit Spargel

ZUBEREITUNG

1. Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden großzügig abschneiden.
2. Fleisch trocken tupfen, sehr flach klopfen und nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je 2 Scheiben Schinken belegen. Auf eine Schnitzelhälfte je 1 Scheibe Käse legen.
3. Andere Schnitzelhälfte überklappen. Evtl. mit Holzspießchen feststecken. Eier verquirlen. Schnitzel erst in Mehl, dann in Ei und dann in Paniermehl wenden.
4. Die Sauce hollandaise erwärmen. Einige Basilikumblättchen zum Garnieren beiseite legen. Rest fein schneiden und unter die Soße rühren. Warm halten.
5. Spargel in Salzwasser mit 1 TL Zucker zugedeckt ca. 15 Minuten kochen. Fleisch im heißen Öl von jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Spargel abtropfen lassen. Alles anrichten und garnieren.

Dazu schmecken Petersilienkartoffeln und ein trockener Silvaner aus Franken.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 2 kg weißer Spargel
- 4 Schweineschnitzel
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 8 dünne Scheiben gekochter Schinken
- 4 Scheiben Bauernkäse
- 2 Eier
- 2–3 EL Mehl
- 100 g Paniermehl
- 1 Packung Sauce hollandaise
- 3–4 Stiele Basilikum
- 4 Stiele Petersilie
- 3–4 EL Öl



REZEPT DES MONATS Juni 2017

Würzige Hackfleischspieße vom Grill

ZUBEREITUNG

1. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein würfeln.
 2. Alles mit den Gewürzen, Hackfleisch, Frischkäse, Semmelbröseln und Eiern vermengen. Die Hackfleischmasse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
- Zugedeckt 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Hände mit Wasser anfeuchten und aus der Hackmasse 8 Würste formen. Die Würste längs auf lange Metall- oder Holzspieße stecken, dabei die Masse gut an den Spießen festdrücken. Erneut für 1 Stunde kühl stellen.
 4. Den Grill anheizen. Die Hackfleischspieße leicht mit Olivenöl bepinseln, dann auf dem Grillrost rundherum ca. 10 Minuten grillen.

Dazu Baguette, ein Salat und ein kühles Pils oder einen trockenen Rotwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- je 1/2 Bund Koriander und Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 TL Chilipulver
- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- 200 g Frischkäse
- 60 g Semmelbrösel
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Olivenöl