

Gratinierte Spargel-Schnitzelröllchen mit Zitronen-Butter-Streuseln

Zutaten: für 4-6 Personen

275 g Mehl
225 g + 2 EL Butaris Butterschmalz
1 TL Zucker
Salz
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
500 g weißer Spargel
300 g Champignons
400 g Kirschtomaten
4 Schweineschnitzel (à ca. 100 g)
Pfeffer
4 Scheiben gekochter Schinken
4 Scheiben Goudakäse
1 Beutel (35 g) Sauce Hollandaise klassisch
4 Stiele Thymian
Frischhaltefolie
Holzspieße



Zubereitung:

1. Mehl, 150 g Butterschmalz, Zucker, 1 Prise Salz und abgeriebene Zitronenschale zu Streuseln verkneten. Zugedeckt kaltstellen. Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in 1 l kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Spargel mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. 400 ml Spargelfond abmessen und beiseite stellen.
2. Pilze putzen und halbieren. Tomaten waschen. Schnitzel trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Folie flachklopfen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils mit 1 Scheibe Schinken und 1 Scheibe Gouda belegen. Je ca. 4 Stangen Spargel auf ein kurzes Ende der Schnitzel legen. Schnitzel aufrollen und mit Holzspießen feststecken.
3. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Spargelröllchen darin rundherum ca. 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen. Pilze und Tomaten im heißen Bratfett andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abgemessenen Spargelfond in einem Topf erhitzen. Soßenpulver einrühren und aufkochen. 125 g Butterschmalz in Flöckchen unterrühren und schmelzen lassen. Hollandaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Hollandaise in eine Auflaufform geben und die Schnitzelröllchen hineinlegen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 30 Minuten



garen. Nach ca. 15 Minuten der Garzeit Pilze, Tomaten und Streusel darauf verteilen und zu Ende garen. Thymian waschen, trocken schütteln und grob zerpfehen. Schnitzelröllchen aus dem Ofen nehmen und anrichten. Mit Thymian garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Nährwerte: pro Portion ca.

Fett	48 g
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	29 g
Brennwert	710 kcal / 2980 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS/ House of Food