

## Sauce Hollandaise mit Cordon-Bleu-Sticks und grünem Spargel

VORBEREITEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



Hollandaise einpacken und in der Tüte bleiben kann. Cordon-Bleu, der alte Klassiker, wird für dieses Rezept etwas umgewandelt und in Form von krossen Sticks serviert. Die schmecken auch kalt am nächsten Tag noch!

- 1 -

Für die Sauce Hollandaise Zitronensaft auspressen. Eigelb mit Wasser in einer hitzebeständigen Schüssel verquirlen und über einem Wasserbad weiter verrühren. Butter löffelweise hinzugeben und ca. 10 Minuten rühren, bis eine fluffige, cremige Sauce entsteht. Topf vom Herd nehmen und Zitronensaft einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

Für die Cordon-Bleu-Sticks Käse hobeln und Schinken in feine Streifen schneiden. Schnitzel plattieren und in zwei kleinere Stücke schneiden. Mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schinken und Käse belegen. Zum Aufrollen seitliche Enden der Schnitzel nach innen einklappen und Fleisch aufrollen.

- 3 -

Zum Panieren Fleisch zunächst in Mehl, dann in verquirlten Eiern und zuletzt in Pankomehl wälzen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Cordon-Bleu-Sticks mit der Rollkante nach unten hineinlegen und 2-3 Minuten goldbraun anbraten, dabei gelegentlich wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 4 -

Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Spargel darin 5-7 Minuten rundherum anbraten. Zitronensaft auspressen. Spargel mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Spargel mit Sauce Hollandaise beträufeln, mit Cordon-Bleu-Sticks

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Sauce

4 Eigelb  
250 g weiche Butter  
1/2 Zitrone  
Salz, Pfeffer

#### Für die Cordon-Bleu-Sticks

4 Schweineschnitzel aus der Hüfte  
80 g Bergkäse  
3 Scheiben Kochschinken  
200 g Mehl  
350 g Pankomehl  
3 Esslöffel Senf  
2 Eier  
6 Esslöffel Butterschmalz

#### Für den Spargel

1 Bund grüner Spargel  
2 Esslöffel Pflanzenöl  
1/2 Zitrone  
Salz, Pfeffer

Wenn es mal ein bisschen aufwendiger sein darf, kannst du mit diesem Rezept in der Küche ordentlich abliefern. Zeig deinen Liebsten, dass bei dir die Fertig-Sauce-

# Sauce Hollandaise mit Cordon-Bleu-Sticks und grünem Spargel

anrichten und heiß servieren.