



www.spargelstrasse.com • e-mail: spargelstrasse@burgdorf.de

## **Das Spargelrezept des Jahres 2013 vom Gasthaus & Hotel Bähre, Burgdorf-Ehlershausen**

### **Spargel mit Lammschnitzel in Kräuterhülle und Sauce Hollandaise mit Gartenkräutern, gebratene Kartoffeln**

#### Zutaten für 4 Personen:

1 Lammkeule ca. 1 kg mit Knochen  
oder 800g ohne Knochen  
2 kg frischer Spargel  
ca. 200 g Panierbrot  
Thymian, Schnittlauch, Schnittknoblauch, Estragon, Kerbel, Petersilie und Rosmarin  
40g Mehl  
Öl  
250g Butter  
2 Eier  
400 ml Weißwein  
1 Zitrone  
Salz, Zucker, Pfeffer, etwas Senf und Knoblauchpfeffer

Die Lammkeule auslösen und von Sehnen befreien. Anschließend jedes Teil in ca. 4 -5 Teile schneiden und plattieren.

Den Spargel schälen und in Wasser, das mit Salz und Zucker abgeschmeckt ist, kochen.

Schöne kleine Kartoffeln waschen und kochen, anschließend pellen.

Die Butter auf ca. 75 °C erhitzen.

Den Weißwein um die Hälfte einkochen lassen. Man kann ein paar Gewürze dabei hinzugeben, muss man aber nicht. Dann die Eier trennen und mit dem nicht mehr heißen Weißwein auf einem Wasserbad schaumig schlagen. Vom Wasserbad nehmen und die warme Butter tröpfchenweise unterziehen. Die Butter darf nicht zu heiß sein, da das Eigelb gerinnen könnte und damit die Sauce sich trennt. Sie muss schön glatt und rund ausschauen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und etwas Senf abschmecken. Die Kräuter werden gehackt und kommen erst kurz vor dem Verzehr dazu.

Die Lammteilchen mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpfeffer würzen. In Mehl wenden, dann in Ei und anschließend im Panierbrot, das mit den gehackten Kräutern vermengt wurde, panieren. Die Schnitzel in heißem Öl Goldbraun braten. Die Kartoffeln in geklärter Butter braun braten.

Zusammen mit dem Spargel auf einem Teller anrichten. Die Sauce in einer Sauciere a part servieren.

**Guten Appetit wünscht Ihnen  
Elmar Schulz vom Gasthaus & Hotel Bähre**