

Spargel Cordon Bleu mit Kräutersauce

Endlich ist es wieder soweit! Der gute Osttiroler Spargel wird in Lavant, bei [Familie Kaplenig am Michelerhof](#), geerntet. Für mich ist diese Zeit der Höhepunkt des Frühlings. Es gibt so **viele verschiedene Spargelrezepte** wie beispielsweise [Spargel mit Sauce Hollandaise](#). Heute koche ich einen weiteren Klassiker, das **Spargel Cordon Bleu**.

Zutaten Spargel Cordon Bleu für 2 Personen

4 weiße Spargelstangen
2 grüne Spargelstangen
Pro Spargelstange 1 Blatt mageren Schinken
Pro Spargelstange 1 Blatt geschnittenen Käse (z. Bsp. Gouda)
Eier, Mehl und Brösel für die Panier
Salz und Pfeffer

Den Spargel **gut schälen** und die unteren Enden abschneiden. Im Dampfgarer oder im Wasser bissfest kochen. Jede Spargelstange wird nun mit einem Blatt Schinken und Käse eingerollt, wobei es wichtig ist, dass **der Käse unter dem Schinken eingerollt** wird. Sonst rinnt dieser beim Frittieren aus.

Anschließend wird die Spargelstange paniert. Zuerst im **Mehl** drehen, dann ins verquirlte, gesalzene **Ei** geben und zum Schluss in **Semmelbröseln** wenden. In einer Pfanne Fett erhitzen und **bei mittlerer Temperatur** frittieren. Die Spargelstange ist fertig, wenn der Käse geschmolzen ist und die Stange eine **schöne goldgelbe Farbe** hat.

Kurz auf einer **Küchenrolle abtropfen lassen** und noch heiß mit Kräutersauce essen. Ein grüner Salat passt ganz hervorragend dazu. **Mahlzeit!**

Zutaten für die Kräutersauce

1 Becher Sauerrahm
4 Radieschen

Salz, Pfeffer

Etwas Zitronensaft und Abrieb einer halben Zitrone

Kräuter aus dem Garten (Schnittlauch, Liebstöckl, Basilikum, Kresse)

Salz und Pfeffer

Für die Kräutersauce schneide ich die **Radieschen in kleine Würfel**. Die Kräuter hacke ich fein. Anschließend gebe ich den Sauerrahm in eine Schüssel. Alle Zutaten dazugeben, salzen und pfeffern, ein wenig Zitronenabrieb und einen **Spritzer Zitronensaft** dazugeben. Alles gut unterrühren.

Tipps der Köchin

Für die Kräutersauce kann man jegliche Art an Kräutern verwenden - **erlaubt ist, was schmeckt**.

Bei dünnen Spargelstangen, kann man auch **2 oder 3 Stangen** zusammennehmen und mit Schinken und Käse umwickeln.

Für eine Vorspeise reicht **eine dicke Spargelstange**, als Hauptspeise sind auch oft 3 panierte Spargel Cordon Bleu's zu wenig ☐

Bitte den Spargel **immer gut schälen**. Mit den Spargelschalen koche ich einen Sud und bereite [eine köstliche Spargelsuppe](#) zu.