

Spargelpiccata mit Blattspinat und Bröselbutter

Zutaten für die Spargelpiccata:

8 Stangen gekochter Spargel
8 Scheiben Vulcanoschinken
3–4 EL Mehl
2 Eier
3–4 EL Parmesan

Für den Spinat:

400 g Blattspinat
30 g Butter
1/2 Zwiebel, fein geschnitten
1/2 EL Mehl
150 g Milch
Salz, Pfeffer
1/2 Knoblauchzehe, gerieben

Für die Eibröselbutter:

50 g Butter
1–2 EL Semmelbrösel
1 Ei, gekocht und fein gehackt
1/2 EL Petersilie und Schnittlauch
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Für die Spargelpiccata Ei und Parmesan vermischen, den gekochten Spargel in Vulcanoschinken wickeln, in Mehl wenden, in das Ei-Parmesan-Gemisch tauchen und in einer beschichteten Pfanne langsam beidseitig braten.

Den Spinat grob schneiden und gut ausdrücken. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Zwiebel anschwitzen. Mehl begeben und mit Milch aufgießen. Den grob geschnittenen Blattspinat dazugeben und abschmecken.

Für die Eibröselbutter die Butter zerlassen, die restlichen Zutaten begeben und abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Küchenchef

Johann Pabst

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf



Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at