



Kochrezepte vom BELLER HOF

Ausgebackener Spargel

Zutaten für 4 Personen:

16 dicke Stangen Beller Spargel, Salz, Butter, Zucker, Mehl, 2 Eier, Paniermehl, Butter zum Ausbacken

Zubereitung:

Den Beller Spargel schälen und in Salzwasser mit Butter und Zucker ca. 15 Minuten bissfest garen. Abtropfen und abkühlen lassen.

Dann Spargelstangen erst in Mehl, dann in verquirltem Ei wenden und anschließend in Paniermehl wälzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel goldbraun ausbacken.

Als Beilage passen ein Stück gebratenes Rinder- oder Schweinefilet.

Tipp: Vorzüglich dazu schmeckt ein Dressing aus halb Mayonnaise und halb Crème Fraîche, abgeschmeckt mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle und Mandarinsaft.

Die Mandarinen (aus der Dose) kann man auf dem Fleisch anrichten.

Guten Appetit!