

PANIERTE GITZIBRUST MIT SPARGELN, EI UND SBRINZSPÄNEN

für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten

300 g Gitzibrust ohne Knochen

30 g Rüebli

30 g Sellerie

30 g Lauch

Salz,

½ Zwiebel

Nelke

½ Lorbeerblatt,

1 Thymianzweig

Englischsenfpulver mit Weisswein anrühren
und 15 Minuten stehen lassen

Frisches Paniermehl

Ei aufschlagen zum panieren

Zubereitung

Gitzifleisch blanchieren

Gitzifleisch mit warmem Wasser zum Siedepunkt bringen salzen Gemüse dazu Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelke spicken und Thymian begeben. Fleisch weich sieden und im Fond auskühlen lassen.

Fleisch herausnehmen und in 4x6cm Stücke schneiden trocken tupfen mit englisch Senf bestreichen und panieren und in Butter braten

Beilagen

Weisse Spargeln

Frühlingskartoffeln

Weisse Spargeln

Die Spargeln schälen und kochen 7 Minuten vom Feuer und 10 Minuten stehen lassen.

Die Spargeln abtropfen und anrichten gehacktes Ei in Butter wärmen salzen und über die Spargeln geben und die Sbrinzspäne darüber streuen.

Frühlingskartoffeln

Frühlingskartoffeln kochen und in Butter schwenken. Salzen.