

Gebratene “Spargel-Zigarren” mit Sc. Choron

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bürgerlich, pikant, einfach und schnell, in der Spargelzeit

Zutaten

- Für die Spargel-Zigarren:
 - 0,750 kg weißer Spargel in dicken Stangen
 - 8 Scheiben dünn geschnittenen Koch - Hinterschinken
 - 8 Scheiben Gouda
 - 2 ganze Eier, mit etwas Milch „verklappert“
 - Frisch geriebenes Toastbrot ohne Rinde (Mide Pain)
 - Etwas Butterschmalz
- Für die Sc. Choron:
 - 3 Eigelbe
 - 200 g Butter,
 - 1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
 - 4 EL Wasser
 - 5 EL Estragonessig
 - 6 Pfefferkörner, gestoßen
 - ½ Messerspitze Chilipulver
 - 1 Spritzer Zitronensaft
 - Frischer Estragon und Kerbel
 - Salz, Pfeffer
 - 30 g Tomatenmark,

Zubereitungsart

Schritt1

Die Spargel-Zigarren:

Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen und „al dente“ kochen; auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt3

Eine dünn geschnittene Scheibe Schinken auslegen und eine dünne Scheibe Gouda darüber geben. Jeweils 3 - 4 Spargelstangen anpassen, einrollen.

Schritt4

Alles über die „Panierstraße“ geben, soll heißen:

Schritt5

Leicht mit Mehl rund herum bestäuben, durch das mit etwas "Milch verklapperte Ei " ziehen, zuletzt in Weißbrothröseln wenden, gut andrücken.

Schritt6

Die Spargel-Zigarren in heißem Butterschmalz 3 - 4 min. goldgelb heraus braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt7

Die Sc. Choron:

Schritt8

Die gehackte Schalotte, den Essig, Wasser, Pfefferkörner, Estragon und Chilipulver in einen Topf 1 - 2 min. reduzieren; die Reduktion durch ein Sieb passieren. Die Butter in einem Topf erhitzen, klären.

Schritt9

Die Reduktion mit den Eigelben auf dem Wasserbad cremig aufschlagen.

Schritt10

Die Masse ständig rühren, ansonsten wird das Eigelb "flockig", die Eigelbe gut "ausgaren".

Schritt11

Anfangs die geklärte Butter tropfenweise, in die Eigelbmasse geben, voluminös aufschlagen. Mit gehacktem Estragon, Kerbel und dem Tomatenmark verfeinern, mit Salz und Pfeffer würzen..

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Gern serviere ich meine Spargel- Zigarren mit neuen Kräuter -Kartöffelchen.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** kartoffeln, Sauce Choron, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratene-spargel-zigarren-mit-sc-choron/>