



# Parmesan Schnitzelchen mit Spargel Tagliatelle und Chili - Choron

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein wunderschönes Gericht in den italienischen Nationalfarben

## Zutaten

- 8 kleine Schweineschnitzelchen à 70 - 80 g (2 Stück p. P.)
- 500 g grüner Spargel
- 75 g geriebener Parmesan
- 3 Eier
- 1 Tl Mehl
- 1 El Milch
- 250 g Tagliatelle
- 8 - 10 Kirschtomaten
- Einige Basilikumblätter
- 2 El Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, etwas frisch geriebene Muskatnuss
- Für die Sc. Choron:
- (Geht auch mit einem Hollandaise - Fertigprodukt aus dem Supermarkt)
- 2 - 3 Eigelbe
- 125 g geklärte, heiße Butter
- 2 El Estragonessig
- Etwas guter Ketsup oder Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- 1 El Wasser

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

## **Schritt2**

Die Chili - Choron:

## **Schritt3**

Die Eigelbe mit dem Estragonessig und 1 El Wasser auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, die Eier gut ausgaren. Salzen und mit frisch geriebenem Chili würzen.

## **Schritt4**

Die nicht zu heiße, geklärte Nussbutter zuerst tropfenweise, später in etwas größeren Mengen mit dem Schneebesen unterrühren.

## **Schritt5**

Ketsup oder Tomatenmark zufügen, nachschmecken

## **Schritt6**

Der Ansatz:

## **Schritt7**

Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker nur 6 min. blanchieren.

## **Schritt8**

Danach in kaltem Wasser abkühlen und schräg in 4 cm lange Stücke schneiden.

## **Schritt9**

Die Spargelstücke für weitere 5 - 6 min. in heiße Butter geben, salzen, pfeffern und etwas frisch geriebene Muskatnuss darüber reiben. Dann die Kirschtomaten unterschwenken.

## **Schritt10**

In der Zwischenzeit die Tagliatelle in Salzwasser „bissfest“ kochen, abgießen und zum Spargel geben, nur kurz durchschwenken, nachschmecken.

## **Schritt11**

Die Parmesan Schnitzelchen:

## **Schritt12**

1 El Milch, die Eier und den geriebenen Parmesan, glatt miteinander verrühren.

## **Schritt13**

Die Schnitzelchen etwas klopfen, salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. Durch die Parmesan Panade ziehen, etwas „abstreifen“, damit sie nicht zu dick wird.

#### **Schritt14**

In heißem Butterschmalz ca. 2 min. auf jeder Seite goldgelb heraus braten.

#### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt16**

Die Schnitzelchen auf / an den appetitlich bunten Tagliatelle anrichten, einige Basilikumblätter verteilen und die Chili - Choron dazu reichen.

#### **Schritt17**

Ein wunderschöner Anblick in den italienischen Nationalfarben ist entstanden.

**Rezeptart:** Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parmesan-schnitzelchen-mit-spargel-tagliatelle-und-chili-choron/>