Lamm-Zitronenschnitzel mit grünen Spargeln

Ein delikates und schnell zubereitets Gericht nach dem Vorbild der "Scaloppine al limone" aus der italienischen Küche. Nur sind die Schnitzel vom Lamm-Gigot geschnitten.

Zutaten (pro Person)

```
150g Schnitzel vom Lammgigot (max. 1cm dick)
1/4  Bio-Limette
1dl  Hühner-Bouillon
1El  Vollrahm
     Salz und Pfeffer aus der Mühle
     etwas Mehl
     Bratbutter


1/2  Bund grüne Spargeln
     Salzwasser
```

Vorbereitung

Ofen auf 50° vorheizen. Zum warmstellen der Schnitzel und vorwärmen der Teller (ganz wichtig!)

Spargeln rüsten. Ich habe ganz dünne, grüne Spargeln gekauft, sie sind etwas mühsam zu rüsten, da auch sie am hinteren Ende geschält werden müssen. Die Belohnung ist das unvergleichlich kräftige Aroma. Die Rüstabfälle in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, den Sud abgiessen und auffangen. Um möglichst viel Aroma zu erhalten, sollte man die Spargel in möglichst wenig Salzwasser kochen.

Lammschnitzel trocken tupfen und leicht flach klopfen. Im Mehl wenden, das Mehl von

Hand abstreifen.

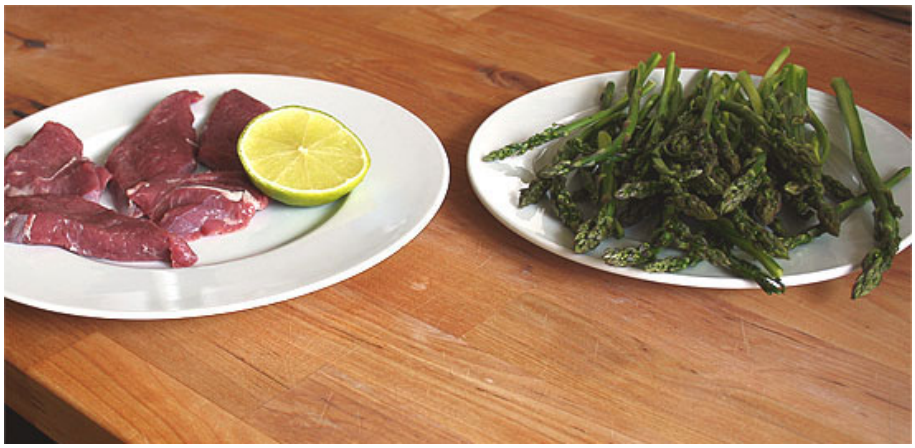
Zubereitung

Wasser wieder aufkochen und die Spargeln darin garen, ca. 7-8 Minuten.

Bemehlte Lammschnitzel und mit Bratbutter pro Seite 1 Minute heiss anbraten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern und in den Ofen stellen.

Temperatur zurückstellen. Bratensatz mit der Bouillon auflösen, ein paar Zesten der Limette zugeben, nicht allzuviel Saft der Limette zugeben, die Sauce soll zitronig, aber nicht sauer werden (probieren!). Unter Rühren etwas einkochen lassen (ca. 2-3 Minuten). Zum Schluss den Rahm zugeben, kurz umrühren. Sauce absieben, um allfällige keine Mehlklümpchen zu entfernen.

Spargel und Schnitzel anrichten, Sauce über die Schnitzel nappieren und mit einer dünnen Limettenscheibe garnieren.



Bemehlte Schnitzel