Rindsplätzli vom Stotzen mit gebratenem Spargel und Spiegelei

Ist ein Fleischstück lediglich als vom Stotzen stammend deklariert, ist Vorsicht geboten. Ein Teil der Stotzens ist nur zum Schmoren geeignet und dies auch nur bedingt (Runder Mocken). Die flache und die runde Nuss, sowie das Eckstück (Bäggli), das ich verwendet habe, sind dagegen zum Kurzbraten gut geeignet. Die Plätzlis von ca. 1cm Dicke werden am besten ganz kurz und scharf angebraten. Dazu ist die hocherhitzbare Bratbutter bestens geeignet.

Auch der Spargel, vornehmlich der Grüne, lässt sich bestens in der Bratpfanne oder sogar auf dem Grill zubereiten. Er wird vorab gesalzen und mit Olivenöl eingestrichen und während dem Braten zwei, dreimal mit einer Marinade aus Balsamico, Honig, Knoblauch und Estragon beträufelt. Dazu ein Spiegelei, das ist schnelle und bekömmliche Küche!

Zutaten (2 Portionen)

2	Schnitzel vom Bäggli ca. 1cm dick, à 150g
300g	grüner Spargel (eher dünne)
5cl	weisser Balsamico
1Tl	Honig
1-2	Zweige frischer Estragon
1	Knoblauchzehe
2	Eier
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Spargeln rüsten: 3-4cm der verfärbten Schäfte abschneiden, Enden mit dem Sparschäler schälen. Auf einem Teller auslegen, salzen und mit reichlich Olivenöl

einpinseln.

Honig zum Balsamico geben, die Knoblauchzehe dazupressen, Estragonblätter hacken und zugeben. kurz aufkochen und danach bis zum Gebrauch, leicht köcheln lassen.

Rindsplätzli aus dem Kühlschrank nehmen, beidseitig salzen und pfeffern.

Spargel in die heisse Bratpfanne legen und ca. 4 Minuten braten lassen. Danach wenden und mit der Balsamico-Marinade üppig einpinseln. Nach weiteren 4 Minuten nochmals wenden und erneut einpinseln. Die Spargeln sind nach ca. 10-12 Minuten gar (Probieren!).

Bratbutter in der Bratpfanne bis zum Rauchpunkt erhitzen.

Nun muss es flink gehen:
Spargeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Bratrückstände beiseite schieben und die Eier in die Pfanne aufschlagen, salzen (Tipp: Kräutersalz) und pfeffern.

Plätzli in die heisse Bratbutter legen, nach 10 Sekunden kurz vom Boden heben (so kleben sie nicht) und max. 1 Minute braten, wenden und nochmals 45 Sekunden braten.

Plätzli neben den Spargel anrichten und das Spiegelei dazulegen.