



SPARGEL-CORDON BLEU MIT FRÜHLINGSKRÄUTERDIP



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN FRÜHLINGSKRÄUTERDIP

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 ml Gemüsebouillon

40 g Grünes Pesto, Bärlauch oder Basilikum

120 g Frischkäse

1 Prise(n) Salz und Pfeffer

Zucker

FÜR DAS SPARGEL-CORDON BLEU

10 Schweineschnitzel à 160 g

Salz und Pfeffer

10 Scheiben Schinken

10 Scheiben Gouda 45 % Fett

800 g Spargeln, geschält, blanchiert

Weissmehl, zum Panieren

Ei(er), zum Panieren

Paniermehl, zum Panieren

Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. Für den Frühlingskräuterdip: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und abschmecken.
2. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine iSi Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
3. Für das Spargel-Cordon Bleu: Schweineschnitzel plattieren, würzen und mit Schinken und Käse belegen. Den Spargel darauflegen, einrollen und mit Mehl, Eier und Paniermehl panieren.
4. In heissem Öl herausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Spargel-Cordon Bleu mit dem Frühlingskräuterdip servieren.
6. content not maintained in this language