

Panierte Schnitzel mit Spargel und Kartoffeln aus dem Backofen

Ein Klassiker komplett im Ofen zubereitet

Zutaten

Schnitzel, ca. 1 -1,5cm dick

Ca. 1,5kg Spargel, 5 – 6 Stangen pro Person, geschält

1 TL Zitronensaft, oder 50 ml Weißwein (optional)

10 - 20g Butterflocken, für den Spargel

30g Butter, geschmolzen

2 Prisen Zucker

Kartoffeln, geschält

1 großen EL Paprika edelsüß

2 Eier, 3 EL Milch, Mehl, Paniermehl, Salz und Pfeffer

Zum Servieren, 40g geschmolzene, gesalzene Butter



Am Anfang panieren wir gleich die Schnitzel!

2 Eier mit 3 EL Milch verquirlen. Das Paniermehl, mit Paprika mischen.

Die Schnitzel nicht klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Mehl aus dem Streuer bestreuen und leicht andrücken.

Durch die verquirlten Eier ziehen und direkt in das Paniermehl drücken.

Das Paniermehl, andrücken und abgedeckt kühl lagern.

So geht es weiter!

Den Spargel schälen und die Enden etwas abschneiden.

Von 5 bis 6 Stangen die Schalen und Abschnitte unten in den Ofenmeister legen.

Dabei die Schalen etwas am Ofenmeisterrand hochlegen.

Die Stangen in den Ofenmeister, auf die Schalen stapeln und jede Lage etwas salzen.

Oben auf dem Spargel etwas Zucker und Butterflocken geben.

Zum Abschluss, wieder von ca. 6 - 7 Stangen die nassen Schalen auf den geschälten Spargel verteilen.

Wer mag, könnte, an dieser Stelle noch etwas Zitronensaft oder Weißwein dazu geben.

Ansonsten wird keine Flüssigkeit benötigt!

So geht es weiter!

Geschälte Kartoffel halbieren, größere vierteln und in den kleinen Zaubermeister geben.

Ca. 1,5cm Wasser in den Topf geben, die Kartoffeln salzen und eine Flocke Butter dazu geben.

Backofen mit 2 Roste, auf 220C Umluft vorheizen!

Zuerst die Kartoffeln mit Deckel, auf dem Rost, was auf dem Backofenboden, verkehrt herum gestellt ist, in den Backofen geben.

Nach ca. 5 Minuten, den geschlossenen Ofenmeister mit dem Spargel neben die Kartoffeln stellen.

Zusammen brauchen Kartoffeln und Spargel noch weitere 35 – 40 Minuten

Den Stein für die Schnitzel ca. 10 – 15 Minuten im Ofen, leer vorheizen!

Die panierten Schnitzel mit flüssiger Butter auf der oberen Seite, dünn, gleichmäßig betupfen.

Nur so viel Butter benutzen, wie das Paniermehl aufnimmt.

Den heißen Stein aus dem Backofen nehmen, mit dem Silikon Pinsel etwas flüssige Butter gleichmäßig auf den Stein verteilen.

Die Schnitzel auf den Stein geben und für 20 – 25 Minuten im Backofen goldbraun, knusprig backen

Die Schnitzel kommen auf das 2. Rost, über die Kartoffeln und Spargel.

Mein Tipp!

Die Positionen der beiden Rost vorher testen.

Kartoffeln und Spargel nach 35 Minuten im Ofen, testen wie weit sie gegart sind.

Ofenmeister und Zaubermeister halten die Wärme extrem gut.

Sollten die Schnitzel noch etwas Zeit brauchen, beide Töpfe aus dem Ofen nehmen, das Wasser von den Kartoffeln abgießen und geschlossen stehen lassen, bis die Schnitzel die gewünschte Farbe haben.

Eventuell die Schnitzel wenden und für 2 – 3 Minuten die Unterseite etwas nach backen.

Kann man machen, muss man aber nicht.

Schnitzel, Spargel und Kartoffeln mit geschmolzener, gesalzener Butter servieren.

Guten Appetit!