

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



## Spargel Cordon Bleu im Frühlingsrollenteig mit Eierdip (2 Personen)

### Zutaten für 2 Personen:

#### Spargel Cordon Bleu

- 8 Stangen weißer Spargel (mittelstark)
- 4 Scheiben Beinschinken
- 4 Scheiben Käse (z. B. Emmentaler oder Mossbacher)
- 4 Blätter Frühlingsrollenteig
- 1 Ei (zum Bestreichen)
- Salz, Zucker
- Öl zum Ausbacken (oder Backofen/Heißluftfritteuse)

#### Eierdip

- 2 Eier
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 1 TL Weißweinessig oder Zitronensaft
- 3–4 EL neutrales Öl
- Salz, Pfeffer
- Optional: Schnittlauch fein geschnitten

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

## Zubereitung:

### 1. Spargel vorbereiten

- Spargel schälen, Enden kürzen
- In Salzwasser mit Prise Zucker ca. 8–10 Min bissfest kochen
- Herausnehmen, gut abtropfen lassen (wichtig: trocken!)

### 2. Cordon Bleu rollen

- Je 2 Spargelstangen mit 1 Scheibe Schinken und Käse umwickeln
- Auf Frühlingsrollenteig legen
- Seiten einschlagen, straff einrollen
- Mit verquirltem Ei verschließen

Tipp (Profi): Nicht zu viel Füllung → sonst platzt die Rolle beim Backen

### 3. Garen (3 Varianten)

Frittieren (klassisch):

- Öl auf ca. 170–180 °C
- 3–4 Minuten goldbraun ausbacken

Backofen (leichter):

- 200 °C Umluft
- Mit etwas Öl bepinseln
- 12–15 Minuten knusprig backen

Heißluftfritteuse:

- 180 °C ca. 10–12 Minuten

### 4. Eierdip

- Eier hart kochen (ca. 9 Min), schälen
- Fein hacken oder durch Sieb drücken
- Mit Senf, Essig, Öl verrühren
- Mit Salz & Pfeffer abschmecken
- Optional Schnittlauch unterheben

Konsistenz: cremig, leicht körnig (kein glatter Mayodip!)

 Anrichten: Spargel Cordon Bleu schräg halbieren & mit Dip servieren

- Optional: Blattsalat oder Frühlingskräuter dazu