Weißer Spargel mit Radieschenbutter und Kalbsschnitzel

Spargel wie gewohnt schälen und termingerecht garen.

Fenchelknolle putzen und aus der Mitte hauchdünne Scheiben schneiden. Diese mit Salz und Zitronensaft mischen und 30 min marinieren.

Dünne Kalbsschnitzel mit Feigensenf bestreichen und jeweils zur Hälfte mit Gruyerekäse belegen. Darauf X Scheibe Burgunderschinken legen und eine mit Küchenkrepp abgetrocknete Fenchelscheibe. Jeweils die freie Fleischhälfte darüber klappen und mit Holzstäbchen feststecken.

Das Fleisch in Butterschmalz von jeder Seite 3 min garen.

Für die Radieschenbutter Butter in einemTopf bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Haselnüsse grob hacken, zu der Butter geben und kurz goldbraun mit rösten. Radieschen putzen, in Würfelehen schneiden, mit etwas Zitronensaft zu der Butter geben und den Topf sofort vom Herd nehmen. Salzen und pfeffern. Kurz vor dem Servieren die Butter mit wenig Spargelwasser erhitzen, Estragonblättchen und Zitronenzesten zugeben und Fleisch und Spargel damit beträufeln.