

Kochen mit Klaus

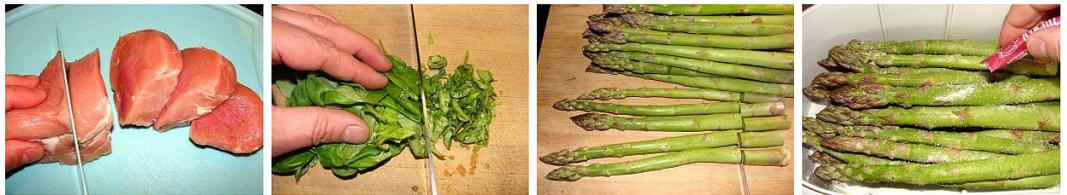
Filet zu Spargel auf Basilikum-Hollandaise

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 1 kg grüner Spargel, 550 g Schweinefilet, Salz, Zucker, Zitronensaft,
- 1 kl. Zwiebel, 8 Zweige Basilikum, 300 ml Hollandaise light, Pfeffer,
- je 100 ml Weißwein & Milch, 1-2 EL helle Sauce

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Filet in Medaillons schneiden. Basilikum waschen, trockenschütteln u. klein hacken.



2. Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden u. mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut im Dampfgarer ca. 15 Min. garen (Spargelwasser aufheben). Währenddessen Zwiebeln in Butter glasig dünsten, mit Hollandaise u. Wein ablöschen. Helle Sauce einrühren, aufkochen. Mit Spargelwasser nach u. nach verdünnen, mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft abschmecken. Basilikum unterrühren.



3. Filet-Medaillons beidseitig in Butter anbraten, mit Salz u. Pfeffer gewürzt zum Spargel auf der Sauce zur Beilage anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Petersilienkartoffeln reichen.



Erstellt von Klaus am 14.04.2015