

# Kochen mit Klaus

## Gemischter Spargel zu Bacon-Filets

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g weißer, 300 g grüner Spargel, 1 Zwiebel, 600 g Schweinefilet,
- 100 g Frühstücks-Bacon, Salz, Zitronensaft, Zucker, Pfeffer, Butter,
- Öl, 1 Pck. Fix für Zitronen Butter Sauce, 1 EL helle Sauce, Petersilie

Zubereitung:

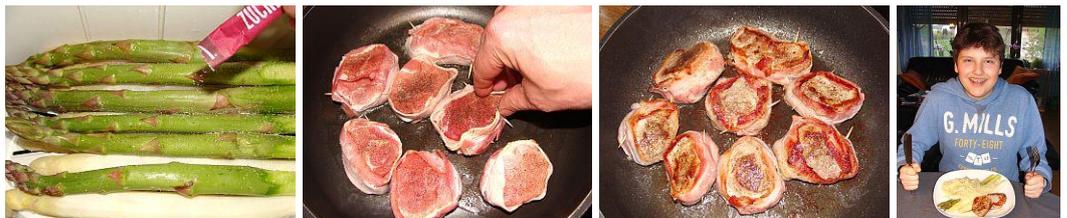
1. Zwiebel klein würfeln. Spargelenden abschneiden, weißen Spargel ganz, grünen im unteren Drittel schälen. Aus dem Filet 8-10 Medaillons schneiden. Mit Bacon umwickeln, mit Zahnstochern fixieren, salzen u. pfeffern.



2. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Beutelinhalt in 300 ml kaltem Wasser verrühren u. zugießen. Unter Rühren mit heller Sauce aufkochen u. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft u. Zucker abschmecken. Petersilie einrühren.



3. Den weißen Spargel im Dampfgarer mit Zitronensaft, Zucker u. Salz 20 Min. kochen u. 10 Min. vor Garende den grünen Spargel mit Salz, Zucker u. Zitronensaft bestreut zugeben.



4. Währenddessen Medaillons in heißem Öl beidseitig braun braten, zum Spargel auf der Zitronen Butter Sauce u. der Beilage servieren.

*Tipp des Chaoten: Dazu Tagliatelle Tricolor reichen.*



Erstellt von Klaus am 28.04.2015