

Kochen mit Klaus

Gratiniertes Filet mit weißem Spargel

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 600 g Schweinefilet, Salz, Pfeffer, 1 kg weißer Spargel, Zucker, Öl,
- Zitronensaft, 1 Zwiebel, 1 kg Kartoffeln, 250 g TK-Romanesco,
- 50 g Butter, 60 g Mehl, 200 g Gouda, 250 ml Cremefine, Petersilie

Zubereitung:

1. Spargel ganz schälen, Enden abschneiden u. mit Zitronensaft, Salz u. Zucker bestreut 15 Min. im Dampfgarer zubereiten u. entnehmen. Sud abfangen. Kartoffeln waschen u. 20 Min. im Dampfgarer zubereiten, nach 12 Min. den Romanesco in Röschen mitgaren.



2. Käse reiben. Zwiebel schälen u. fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Cremefine u. Spargelsud einrühren. Aufkochen u. ca. 5 Min. köcheln lassen, ½ Käse u. Petersilie einrühren, salzen u. pfeffern.



3. Schweinefilet in Medaillons schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Medaillons darin portionsweise bei starker Hitze von jeder Seite 1 Min. scharf anbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



4. Kartoffeln würfeln, mit dem Gemüse in eine große Auflaufform geben, Medaillons darauf verteilen, Sauce darüber gießen, mit restl. Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C 20-25 Min. backen.

Tipp des Chaoten: Super lecker!



Erstellt von Klaus am 24.05.2021