

Kochen mit Klaus

Grüner Spargel mit Schweinefilet Asia Art 🌶️

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 350 g grüner Spargel, 500 g Schweinefilet, 4 Lauchzwiebeln, Öl,
- 2 Knobzehen, 4 EL Sojasauce, 2 EL Sherry, Cayennepfeffer,
- 150 ml Brühe, 2 TL Limettensaft, 100 ml Chili-Knoblauchsauce,
- 1 TL Zucker, 2 TL Speisestärke, frischer Koriander zur Garnierung

Zubereitung:

1. Schweinefilet waschen, trocken tupfen, von den Sehnen befreien u. in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Spargel im unteren Drittel schälen u. in 3 cm große Stücke schneiden. Lauchzwiebeln putzen u. schräg in Ringe schneiden. Knobi schälen u. fein würfeln.



2. Filet im heißen Öl anbraten. Knobi zugeben, mit 2 EL Sojasoße u. Cayennepfeffer würzen. Alles herausnehmen.



3. Spargel mit Lauchzwiebeln im Bratfett mit etwas Öl 5 Min. anbraten. Sherry, restl. Sojasoße, Brühe u. Chili-Knoblauchsauce zufügen. Mit Zucker u. Limettensaft würzen. Fleisch wieder zufügen u. kurz köcheln lassen. Stärke in wenig kaltem Wasser anrühren, Flüssigkeit damit andicken u. abschmecken. Mit Koriander anrichten.



Tipps des Chaoten: Dazu Asia-Nudeln oder Duftreis reichen.



Erstellt von Klaus am 07.06.2016