

# Kochen mit Klaus

## Hüftsteaks zu Spargel mit Zitronen-Buttersauce

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 750 g weißer Spargel, 1 Zwiebel, 4 Hüftsteaks à 200 g, Zitronensaft,
- Salz, Pfeffer, Butter, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Finesse Zitrone,
- 1 Pck. Fix für Zitronen-Buttersauce, ca. 150 ml Milch, Petersilie

Zubereitung:

1. Spargel ganz schälen, holziges Ende entfernen. Im Dampfgarer mit Salz, Zucker u. Zitronensaft bestreut ca. 25 Min. garen. Steaks waschen u. trocknen. Zwiebel abziehen u. klein würfeln.



2. Zwiebeln in heißer Butter andünsten. Cremefine zugießen. Fix, Zitronenabrieb u. Petersilie einrühren. Sauce aufkochen u. etwas einköcheln lassen. Mit Milch verlängern, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft u. Petersilie würzen.



3. Steaks in einem Tefal Kontaktgrill je nach Garwunsch zubereiten, salzen, pfeffern, mit dem Spargel u. der Sauce zur Beilage servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln servieren.*

