

Kochen mit Klaus

Pfeffer-Hüftsteaks zu Spargel

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 500 g weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, 1 Lauchzwiebel,
- 150 g Champignons, 400 g Rinderhüftsteaks in Pfeffermarinade,
- Pfeffer, Weißwein, 250 ml Hollandaise light, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Lauchzwiebelweiß klein, -grün in Ringe schneiden. Pilze putzen u. in Spalten schneiden. Spargel schälen u. Enden abschneiden. Spargel mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut im Dampfgarer ca. 25 Min. garen (Spargelwasser aufheben).



2. Steaks auf jeder Seite 2 Min. scharf anbraten, dann bei geringer Temperatur ca. 10 Min. abgedeckt garen lassen (wenden).



3. Zwiebeln u. Pilze in Butter dünsten, salzen, pfeffern, mit Hollandaise ablöschen u. köcheln lassen, mit Wein verlängern. Petersilie unterheben.



4. Steaks mit Spargel, Sauce u. Beilage anrichten.

Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle servieren.

