Kochen mit Klausi

Puten-Medaillons mit Spargelragout

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 Putenmedaillons, je 500 g grüner & weißer Spargel, Salz, Pfeffer,
- Zucker, Zitronensaft, 1 Zwiebel, 3 Lauchzwiebeln, 100 ml Weißwein,
- 200 ml Sahne, 1 Pck. Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm,
- 2-3 EL helle Sauce, Schnittlauch, Butter, rosa Beeren

Zubereitung:

1. Weißen Spargel ganz, grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Stielenden abschneiden u. die Stangen in 3 cm lange Stücke schneiden. Spargel ohne Spitzen mit Salz, Zucker, Zitronensaft u. etwas Butter ca. 20 Min. in heißem Wasser garen. 5 Min. vor Garende die Spitzen zugeben, abgießen, Sud auffangen. Zwiebel abziehen u. mit Lauchzwiebelweiß würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden.

2. Medaillons im heißem Fett von jeder Seite ca. 3 Min. braten. Mit Salz u. Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen u. in Alufolie warmstellen.

3. Zwiebelwürfel im Bratfett andünsten. Mit Sahne ablöschen, 500 ml Spargelsud u. Wein zugießen. Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. eindicken lassen. Lauchgrün u. Spargelstücke zugeben u. erwärmen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken u. mit rosa Beeren bestreut zu den Medaillons u. Beilagen servieren.

Tipp des Chaoten: *Mit Wildreis oder Spätzle servieren.*

Erstellt von Klausi am 21.05.2012