

# Kochen mit Klaus

## Schweine-Medaillons mit Spargelragout

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 580 g Schweinefilet, 500 g weißer Spargel, Salz, Pfeffer, Zucker,
- Zitronensaft, 2 Möhren, Öl, 200 ml Gemüsebrühe, 250 ml Cremefine,
- 1 Pck. helle Sauce, Schnittlauch, Petersilie

### Zubereitung:

1. Weißen Spargel ganz schälen, Enden abschneiden u. die Stangen in 2-3 cm Stücke schneiden. Möhren schälen u. in Scheiben schneiden. Filet waschen, trockentupfen, parieren, in 3 cm dicke Medaillons schneiden u. etwas flacher drücken.



2. Medaillons im heißen Öl von jeder Seite ca. 2-3 Min. scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern u. in Alufolie warmstellen.



3. Möhren u. Spargel im Bratfett anbraten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen, helle Sauce einrühren, aufkochen u. eindicken lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft u. Zucker abschmecken. Kräuter einrühren. Ausgetretenen Fleischsaft unterrühren. Medaillons, Spargelragout u. Beilage servieren.



*Tipp des Chaoten: Mit Reis oder Salzkartoffeln servieren.*

