

# Kochen mit Klaus

## Schweinefilet-Topf mit weißem Spargel

**Zutaten:** (Für 3-4 Personen)

- 550 g Schweinefilet, 500 g weißer Spargel, Zitronensaft, Zucker, Salz,
- Pfeffer, 2 Zwiebeln, 250 g Champignons, 250 ml Gemüsebrühe, Öl,
- 250 ml Cremefine, 1 Pck. helle Sauce, 80 g TK-Erbsen, Petersilie,
- 50 ml Weißwein, Worcester-Sauce, heller Saucenbinder

### Zubereitung:

1. Spargel ganz schälen, holzige Enden abschneiden, schräg in Stücke schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Pilze putzen u. in Spalten schneiden. Filet waschen, trockentupfen, parieren, in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden u. etwas flach drücken.



2. Medaillons in heißem Öl von jeder Seite 2-3 Min. scharf anbraten, salzen, pfeffern u. entnehmen.



3. 1 EL Öl im Bratfett erhitzen. Spargelstücke andünsten, Zwiebeln, Pilze u. Spargelspitzen mitdünsten. Mit Brühe u. Cremefine ablöschen, helle Sauce einrühren, aufkochen u. ca. 10-15 Min. köcheln lassen. Erbsen u. Petersilie zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Worcester-Sauce, Wein abschmecken. Filets zugeben u. erwärmen.



*Tipp des Chaoten: Mit Bandnudeln servieren.*

