

Kochen mit Klaus

Spargel mit Filet auf Eiersauce

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, 400 g Schweinefilet,
- Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 200 g Kräuter-Frischkäse,
- 3 hartgekochte Eier, Butter, 80 ml Weißwein, 3 EL helle Sauce,
- TK-Schnittlauch, Muskat

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden. Spargelschalen mit Zitronensaft u. Zucker in 600 ml Salzwasser 20 Min. kochen. Abgießen, Sud auffangen. Zwiebel, Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Eier pellen, 2 klein würfeln, das Übrige für die Garnierung längs vierteln.



2. Filet in heißer Butter rundherum anbraten, salzen, pfeffern, herausnehmen, in Alufolie wickeln u. im Ofen bei 80°C ca. 30 Min. fertig garen. Spargel mit Salz, Zucker u. Zitronensaft ca. 20 Min. in heißem Wasser oder im Braun-Dampfgarer zubereiten.



3. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, mit 500 ml Spargelsud ablöschen, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Hitze reduzieren, Frischkäse unterrühren u. darin schmelzen. Eierwürfel unterheben. Mit Wein verlängern u. Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Schnittlauch unterheben.



4. Filet auspacken u. aufschneiden. Fleischsaft in die Eiersauce einrühren u. Medaillons darauf mit Spargel u. Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Mit Wellband-Nudeln von Tress servieren.

