

# Kochen mit Klaus

## Spargel mit Filet-Rahmgeschnetzelten

### Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 250 g Schweinefilet, 500 g weißer Spargel, 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer,
- Butter, Zitronensaft, 50 g Schinkenwürfel, 150 g Champignons,
- 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 1 Pck. Fix f. Kräuter-Rahm-Schnitzel,
- 250 ml Cremefine, je 150 ml Milch & Weißwein,
- Worcestershire-Sauce, TK-Schnittlauch & Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch fein würfeln. Pilze putzen, vierteln oder halbieren. Filet waschen, trocknen u. in feine Streifen schneiden. Spargel schälen u. die Enden abschneiden.



2. Spargel mit Salz u. Zucker bestreut u. Zitronensaft beträufelt im Braun-Dampfgarer 25 Min. oder in kochendem Salzwasser mit Zucker u. Zitronensaft 20 Min. garen.



3. Schinkenwürfel in heißer Butter knusprig braten, Zwiebeln, Knoblauch zugeben, glasig dünsten, Filet mitbraten, salzen u. pfeffern. Mit Cremefine, Milch u. Wein ablöschen. Beutelinhalt einrühren, aufkochen u. eindicken lassen. Pilze unterheben, mit Salz, Pfeffer u. Worcestershire-Sauce abschmecken. Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln servieren.

