

Kochen mit Klaus

Spargel zu Filet auf Steinpilzrahm

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 30 g getr. Steinpilze, 650 g Schweinefilet, 1 Zwiebel, 2 Knobzehen,
- je 500 g weißer & grüner Spargel, 300 g Champignons, Salz, Pfeffer,
- Zucker, Butter, 150 ml Weißwein, 250 ml Cremefine, 3 EL helle Sauce
- Milch, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Getrocknete Steinpilze mit 350 ml warmen Wasser übergießen u. 2 Std. einweichen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Champignons putzen u. vierteln. Filet waschen, trockentupfen, von Sehnen befreien, rundherum in einer heißen Pfanne anbraten, dann im vorgeheizten Ofen bei 100°C Ober-/Unterhitze 35-40 Min. in einer Auflaufform garen.



2. Grünen Spargel am Ende, Weißen ganz schälen, Enden abschneiden. Spargel in 3-4 cm Stücke schneiden. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter glasig dünsten, Spargel ohne Spitzen zugeben u. darin ca. 8 Min. braten. Spitzen u. Pilze zugeben u. 5 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Petersilie würzen. Herausnehmen u. warm stellen.



3. Bratensatz mit Steinpilzsud u. Cremefine ablöschen, helle Sauce einrühren, aufkochen, salzen, pfeffern. Evtl. noch mit Milch verlängern. Petersilie einrühren. Filet aufschneiden, salzen u. pfeffern u. mit Gemüse auf Rahmsauce servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Langkorn-Wildreismischung reichen!



Erstellt von Klaus am 25.05.2013