

Kochen mit Klaus

Spargel zu Schweinefilet mit Pilzrahm

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 700 g Schweinefilet, 1 kg weißer, 500 g grüner Spargel, Zitronensaft,
- Salz, Zucker, 500 g Champignons, 2-3 Lauchzwiebeln, 200 ml Sahne,
- 250 ml Fleischbrühe, Öl, 2 Pck. Fix für Jägersauce, 80 ml Weißwein,
- 1-2 EL Bratensaft, 2 TL grüner Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Lauchzwiebelweiß klein, -grün in schmale Ringe schneiden. Pilze vierteln. Filet in heißem Öl rundum kräftig anbraten. Herausnehmen, salzen, pfeffern, in Alufolie wickeln u. im vorgeh. Ofen bei 120°C ca. 40 Min. garen.



2. Weißen Spargel ganz, grünen im unteren Drittel schälen u. Enden abschneiden. Jede Lage Spargel mit Zucker, Salz u. Zitronensaft je nach Dicke ca. 20-25 Min. im Dampfgarer zubereiten.

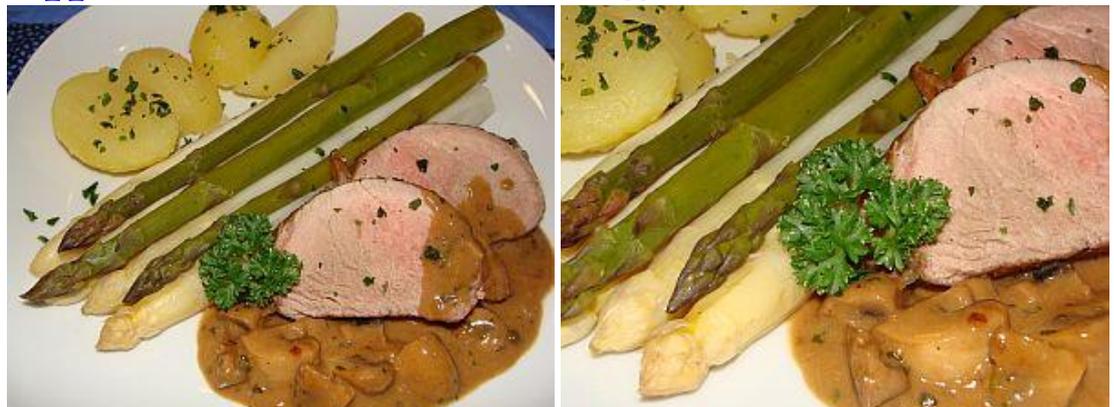


3. Zwiebeln im Bratfett andünsten, Pilze mitdünsten, salzen u. pfeffern. Mit Sahne u. Brühe ablöschen, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. einköcheln lassen. Mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen.



4. Filet entnehmen, ausgetretenen Fleischsaft u. Pfefferkörner in die Sauce rühren, Filet in Scheiben schneiden u. mit der Sauce u. dem Spargel zur Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln servieren!



Erstellt von Klaus am 04.05.2016