



Küchen Koch Kultur

by KÜCHEN-BAUER

Hauptspeise Spargel mit Schweinefilet

2 kg	weißer Spargel, geschält
	je 1 TL Salz und Zucker
2 TL	Butter
	Saft von 1/2 Zitrone
16 Stk	Kartoffeln
10 EL	Olivenöl
2 Stk	Knoblauchzehe, fein gehackt
200 ml	Weißwein
	Pfeffer
1500 g	Schweinefilet
	Pfeffer aus der Mühle
2 Bund	Schnittlauch
16 Scheiben	Landrauchschorlen, dünn geschnitten

Zubereitung

Den Spargel schälen. Salzwasser mit 1 TL Salz, 1 TL Zucker, 1 TL Butter und dem Saft von 1/2 Zitrone zum Kochen bringen. Den geschälten Spargel hinein geben und in etwa 12-15 Minuten gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Salzwasser ca. 20-30 Minuten kochen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Wein angießen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen, fein pürieren. Hitze reduzieren, Salz und Pfeffer dazugeben und unterrühren.

Das Schweinefilet in Medaillons schneiden und mit je 1 Scheibe Landrauchschorlen umwickeln. Mit Salz würzen und im heißen Fett von beiden Seiten jeweils ca. 3-5 Minuten braten. Herausnehmen und pfeffern.

Mit Spargel, Kartoffeln und Soße anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

Tipp: Wer es edler mag, kann statt Schweinefilet auf Rinder-Filetsteaks (à ca. 150 g) braten.



Die perfekte Küche