

# Kochen mit Klaus

## Spargel mit Schweinefilet auf Pilzsauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Zwiebel, 500 g Schweinefilet, je 500 g grüner & weißer Spargel,
- Salz, Zucker, Zitronensaft, 500 g Champignons, 375 ml Fleischbrühe,
- 50 g Schinkenwürfel, 1 EL grüner eingelegter Pfeffer, 200 ml Sahne,
- Saucenbinder hell, TK-Petersilie, Öl

### Zubereitung:

1. Zwiebel fein würfeln. Pilze putzen, vierteln oder halbieren. Öl erhitzen, Filet kräftig anbraten. Herausnehmen, salzen u. pfeffern. Schinkenwürfel im heißen Bratfett anbraten. Pilze u. Zwiebeln mitbraten. Brühe angießen u. grünen Pfeffer einrühren. Das Filet auf die Pilze legen u. alles zugedeckt ca. 15-20 Min. garen.



2. Weißen Spargel ganz, grünen Spargel im unteren Drittel schälen u. Enden abschneiden. Weißen Spargel mit Zucker, Salz u. Zitronensaft ca. 25 Min. im Dampfgarer zubereiten. Nach 8-10 Min. den grünen Spargel mitgaren.



3. Fleisch aus der Soße nehmen, in Alufolie wickeln u. warmstellen. 1-2 EL Petersilie in die Pilzsauce geben. Sahne zugießen u. mit Saucenbinder unter Rühren eindicken. Mit Salz abschmecken. Filet in Scheiben schneiden u. mit dem Spargel auf der Pilzsauce servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln mit Petersilie servieren!*



Erstellt von Klaus am 14.05.2014