

Kochen mit Klaus

Spargel zu Steaks mit Trüffelnudeln

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 500 g weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, 400 g Rindersteaks,
- Butter, 1 Lauchzwiebel, 200 ml Milch, 2 EL helle Sauce, Weißwein,
- 150 g Trüffelnudeln, Amerikanisches Steakgewürz, 10 g Basilikum

Zubereitung:

1. Steaks waschen u. trockentupfen. Lauchzwiebelweiß klein schneiden (Zwiebelgrün anderweitig verwenden). Spargel schälen u. Enden abschneiden. Spargel mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut im Dampfgarer ca. 25 Min. garen. Basilikum in Streifen schneiden.



2. In der Zwischenzeit die Steaks auf jeder Seite 2 Min. scharf anbraten, mit Steakgewürz würzen u. im Ofen ca. 20 Min. im vorgeheizten Ofen bei 100°C fertig garen lassen. Nudeln nach Angabe zubereiten.



3. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, mit Milch ablöschen, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Mit etwas Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft abschmecken.



4. Steaks mit Spargel, Sauce u. Trüffelnudeln anrichten.

Tipps des Chaoten: Mit Basilikum garniert servieren.

