

Spargel-Filet-Töpfchen

1500 G SPARGEL
2 KLEINE SCHWEINEFILETS (À CA. 250 G)
2-3 EL ÖL
SCHWARZER PFEFFER, SALZ, ZUCKER
1 TÜTE ZUBEREITUNG FÜR SAUCE HOLLANDAISE (FÜR 250 ML SOSSE)
125 G SCHLAGSAHNE
100 ML TROCKENER WEISSWEIN
50 G BUTTER
2 SCHEIBEN KASTENWEISSBROT
1 BUND SCHNITTLAUCH

Spargel schälen, in kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker ca. 15 min garen. Filets in heißem Öl 6-8 min unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseite stellen. Spargel abgießen, Spargelwasser auffangen und den Spargel gut abtropfen lassen. 250 ml Spargelwasser abmessen und mit dem Soßenpulver glatt rühren, dann aufkochen, Sahne und Wein hinzufügen und nochmals aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und 30 g Butter in Flöckchen darunter schlagen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Brot im Zerkleinerer fein mahlen. Spargel nach Belieben in vier kleine oder eine große Auflaufform geben. Filets aufschneiden und in die Form legen. Soße darüber gießen und mit Semmelbrösel bestreuen. Restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Auflauf im heißen Backofen (E-Herd: 200°C / Umluft 175°C) 15-18 min backen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

