# **Rezept**

**der**

**Woche:**

**Fr. 22.04. – Do. 28.04.2022**

### Spargel-Filet-Topf

**Zutaten für 4 Personen: 2 kg geschälter weißer Spargel (2 Tüten), 0,8 kg**

 **Schweinefilet, Salz, Pfeffer,**

Zucker, 1 Pck. Sauce Hollandaise (nach Belieben mehr), 125 g Sahne, 100 ml Wein, 40 g Butter, 2 EL Paniermehl

**Zubereitung:** **Geschälten Spargel in 5 cm lange Stücke schneiden und wie**

 **angegeben (s. unten) garen.**

Filet 6 bis 8 Min. von allen Seiten anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen und warm stellen. Zur Sauce Hollandaise Sahne und Wein zufügen mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken und erhitzen. Filet in Scheiben schneiden, in eine Auflaufform geben und den Spargel dazu geben, Sauce darüber gießen, Paniermehl draufstreuen und mit Butterflöckchen belegen. Bei 200 °C, 30 Min. backen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.

Kochen des Spargels: **Kochen des Spargels**: 2 l Wasser, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 1 TL Butter

Alle Zutaten miteinander aufkochen. Die vorbereiteten Spargelstücke vorsichtig in den Sud legen und ca. 5 Minuten (der Sud darf nicht sprudeln!) kochen. **Der Spargel** **soll noch knackig sein.**