



Fleischerfachgeschäft

Burghardt

Ihr Lammspezialist in Kassel



Elfbuchenstraße 5
34119 Kassel
Telefon: 05 61 / 1 23 58
Fax: 05 61 / 1 23 18
Mobil: 0172 / 5 60 44 84

www.fleischerei-burghardt.de
E-Mail: info@fleischerei-burghardt.de

Kandierter Spargel mit Schweinefiletmedaillons

Zutaten: (für 4 Personen)

1	kg	Schweinefilet
1,2	kg	frischen Spargel
2	Essl.	Zucker
5	g	getrockneter Bärlauch (erhältlich bei Burghardts)

Butter, Öl, Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Spargel schälen und in 5-10 cm lange Stücke schneiden (je nach Belieben). Butter in einer tiefen Pfanne oder einem Topf erhitzen, die Spargelstückchen hineingeben und mit dem Zucker bestreuen. Umrühren und bei kleiner Hitze ca. 20-30 Minuten - je nach Stärke des Spargels - köcheln lassen. Den Spargel zwischendurch gelegentlich wenden.

Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten (140 Grad) Backofen ca. 23 Minuten backen.

Den getrockneten Bärlauch mit Öl so vermischen, dass eine geschmeidige Marinade entsteht.

Die im Ofen befindlichen Medaillons mit einem Löffel mit der Marinade bedecken und weitere 5-10 Minuten bei 160 Grad backen.

Medaillons mit Spargel anrichten und mit Beilage nach Wahl (z.B. Reis, Kartoffeln, Weißbrot) servieren.

Guten Appetit!