



Spargel mit Schweinemedallions und Sauce à la Béarnaise

Zutaten

- 1 kg weißer Spargel
- 165 g Butter
- 1 TL Zucker
- 800 g Schweinemedallions
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 20 g Schalotten
- 100 ml Wasser
- 3 EL Weißwein
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise
- 2 Stängel Petersilie
- etwas Salz
- 2 Stängel Estragon
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch

Zubereitung

1. Spargel waschen und schälen. In einem Topf ausreichend Salzwasser mit 20g Butter und Zucker zum Kochen bringen. Spargel darin ca. 10-15 Min. kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen und warmhalten.
2. Schweinemedallions waschen, trocken tupfen und mit Maggi Würzmischung 1 würzen. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Schweinemedallions darin von beiden Seiten ca. 6 Min. braten. Herausnehmen und warmhalten.
3. In einem Topf 20g Butter heiß werden lassen. Schalotten schälen, klein schneiden und darin andünsten. Kaltes Wasser und Weißwein zufügen. Maggi Für Genießer Sauce Hollandaise mit dem Schneebesen einrühren. 125g Butter in Stücke schneiden und gut unterschlagen, bis sie geschmolzen ist. Danach sofort von der Kochstelle nehmen. Petersilie und Estragon waschen, trocken tupfen, fein hacken und unter die Sauce rühren. Den Spargel mit den Medallions und der Sauce anrichten. Dazu schmecken Pellkartoffeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	671 kcal
Fett	46 g
Protein	51 g

🕒 40 Minuten

⊕ 4 Portionen