

Schweine-Medaillons und Spargel mit Sauce béarnaise gratiniert auf Toast

Zutaten für 4 Personen:

600g Schweinefilet
4 Scheiben Sandwich-Toast
500g weißer Spargel
4 Eigelb,
1 Zweig Estragon
125g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Spargel schälen und die Enden abschneiden. Schalen und Abschnitte mit je einer guten Prise Salz und Zucker in einen Topf geben.

Mit Wasser begießen, bis sie gerade bedeckt sind und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und 10 Minuten schwach köcheln lassen. Den Fond durch ein Sieb passieren.

Butter erhitzen und bei kleiner Hitze aufschäumen lassen, Schaum abnehmen und das Fett zur weiteren Verwendung etwas abkühlen lassen. Geschälten Spargel in der Spargelbrühe 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Schweinefilet in Medaillons teilen, mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Butterfett von jeder Seite 4 Minuten braten und im Backofen bei 100 °C bis zur weiteren Verwendung ruhen lassen.

Estragon waschen, trockenschütteln, vom Stängel zupfen und fein hacken. Eigelbe mit 50ml Spargel-Fond zusammen in einer Schüssel im Wasserbad schaumig aufschlagen, bis die Masse beginnt, cremig zu werden und zu binden.

Dann unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen langsam die flüssige Butter hineinlaufen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Estragon, Zitronensaft und evtl. etwas Brühe abschmecken. Sandwichbrot toasten.

Spargel und Schweinemedallions auf den Toast geben, mit Sauce béarnaise übergießen und unter dem Backofengrill kurz überbacken.