

Scharfe Schweinemedallions mit scharfem Spargel

Rezeptmenge für: 4 Personen

Zeitbedarf: Zubereitung: 10 Minuten + Spargel: 10 Minuten + Rastzeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten

Filet:

800 Gramm Schweinefilet

5 Esslöffel Butter

1 Stück Chilischote eingelegt

1 Stück Knoblauchzehen gehackt

Salz

0,3 Liter Spargelwasser

Muskatnuss frisch gerieben

Der Spargel:

1000 Gramm Spargel

1 Stück frische Zwiebel

Salz

Chilibutter- Kräuterbutter

66 Gramm Butter

Stück Chilischote rot eingelegt und fein gehackt

1 Stück Knoblauchzehen gepresst

1 Teelöffel Petersilie glatt gehackt

1 Teelöffel Schnittlauch frisch gehackt

Salz

Zubereitung

Das Filet parieren und in Medaillions schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Kleingeschnittene Chili und Knobi darin anschwitzen. Die Medaillions zugeben und darin von beiden Seiten auf grosser Stufe scharf abbraten. Herd dann ausschalten und mit der Nachhitze das Fleisch zu Ende braten. Es sollte innen noch rosa sein. Zum Schluss mit Salz bestreuen. Pfeffer ist nicht mehr nötig. Die Schärfe der Chili zieht beim Braten ins Fleisch.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zum Bratensatz die restliche Butter und das Spargelwasser geben und daraus ganz schnell mit dem Schneebesen eine etwas sämige Buttersoße schlagen. Noch einmal gut abschmecken.

Für die Chili-Kräuterbutter alle Zutaten vermengen und mit Salz abschmecken. Den Spargel mit der Zwiebel in Salzwasser garen, absieben und das Spargelwasser für die Soße auffangen.

Zum Schluss Fleisch, Soße und Spargel auf Teller anrichten. Auf dem Fleisch und dem Spargel die Buttermischung zerlaufen lassen.

Beilagen

Salzkartoffeln