Pferdefilet im Frühlingsrollenteig auf Spargel

Pferdefleisch ist sicherlich Geschmackssache, doch Feinschmecker sind von dem Rezept für Pferdefilet im Frühlingsrollenteig auf Spargel begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Foto: Chris Schaer

Zutaten

2 Stk.	Pferdefilet-Medaillons
550 g	Spargel (weißen)
4 Blätter	Frühlingsrollenteig
0.5 Bündel	Basilikum
250 g	Kalbsbrät
4 TL	Bruschetta-Pomodoro-Paste
1 Stk.	Zitrone
150 ml	Schlagobers
1 Schuss	Weißwein
1 EL	Öl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Für Pferdefilet im Frühlingsrollenteig auf Spargel zuerst den Backofen auf 150°C vorheizen. Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Alle Spargelstangen halbieren.

2. Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mit dem Kalbsbrät und der Bruschetta-Pomodoro-Paste vermengen. Pferdefilets mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf das Backpapier legen.

4. Den Spargel im Bratensatz kurz anrösten. Mit Salz und Zitronensaft würzen und mit

Weißwein ablöschen. Einige Minuten weiter köcheln lassen, dann den Schlagobers unterrühren. Vom Herd nehmen.

5. Die Brätmischung auf den Pferdefilets verteilen. Den Frühlingsrollenteig einzeln kurz in lauwarmes Wasser legen, dann jeweils zwei Teigblätter versetzt auf die Filets legen.

6. Das Fleisch in den Ofen schieben und darin einige Minuten lang fertig garen lassen. Herausnehmen und zusammen mit dem Spargel anrichten und servieren.

Tipp

Zum Pferdefilet im Frühlingsrollenteig auf Spargel schmecken Kartoffeln in jeder Variation.