Schweinemedaillons mit Spargel

Rechtzeitig im Frühjahr kommen die Schweinemedaillons mit Spargel auf die Teller. Ein köstliches Rezept für Liebhaber des zarten Gemüses der Könige.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

600 g	Schweinemedaillons
1 kg	Spargel
200 ml	Milch
1 TL	Zucker
1 Stk.	Eidotter
125 g	Butter
1 Schuss	Frischen Zitronensaft
100 g	Mehl
	Salz und Pfeffer nach Belieben
	Öl (für die Pfanne)

Zubereitung

1. Für die **Schweinemedaillons mit Spargel** den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die geschälten Stangen in Salzwasser mit Milch und Zucker zirka 20 Minuten al dente kochen.

2. In der Zwischenzeit einen Kochtopf mit Wasser erhitzen. Das Eidotter einer Schüssel über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die geklärte Butter nach und nach einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

3. Die Schweinemedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Das Pflanzenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Medaillons kurz von beiden Seiten anbraten. Von der Hitze nehmen und noch kurz in der Pfanne rasten lassen.

4. Das Fleisch mit den Spargelstangen auf Teller anrichten und mit der Sauce Hollandaise beträufeln.

Tipp

Zu den Schweinemedaillons mit Spargel noch Braterdäpfeln anrichten. Die Sauce Hollandaise lässt sich noch mit einem Schuss Weißwein und ein wenig Spargelwasser verfeinern.