

Spargel mit Kräuterbutter

Zutaten: 2 kg frischer Stangenspargel, Salz, Zucker, 150g Butter, 2 Bund Petersilie, 1 Bund Dill, Pfeffer, 4 Schweinefilets je 100 g, 4 Rinderfilets je 125 g

Den Spargel waschen, dünn schälen holzige Enden und Teile abschneiden. 2 - 3 l Wasser, Salz, 1 Prise Zucker und 1 Eßl. Butter in einem Topf aufkochen. Spargel zufügen und 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Kräuter waschen, abtropfen lassen, fein hacken und mit 100 g weicher Butter verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuterbutter als Rolle in Pergamentpapier wickeln und kalt stellen. Pergamentpapier abziehen, die Kräuterbutter in Scheiben schneiden und bis zum Servieren in Eiswasser legen. Spargel abgießen und warm stellen. Restliche Butter erhitzen, Filets darin bei starker Hitze ca. 2 Minuten von jeder Seite braten. Salzen und pfeffern. Den Spargel mit der Kräuterbutter anrichten und zu den Filets servieren. Als Getränk können Sie einen gut gekühlten herben Weißwein reichen.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Tyroller