



## Spargel mit Kalbsfilet und Spitzmorchel-Sauce

Zutaten für 2 Portionen

- Je nach Größe 8-10 Stangen weißer Spargel
- 150 g Morcheln (ca. 5 Stück pro Person)
- Kalbsfilet
- 100 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 30 g Butter
- ½ Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL Muskatnuss, gerieben
- 2 kleine Schalotten
- Petersilie
- 100 ml Weißwein
- Weißweinessig
- etwas Mehl zum stäuben

## Zubereitung

Schälen sie zunächst den Spargel. Die Schalen nun mit der Milch, Salz und 2 Teelöffeln Zitronensaft aufkochen. Anschließend abseihen und den Sud auf niedriger Stufe leicht simmern lassen.

Die Morcheln putzen und je nach Größe halbieren oder ganz lassen. Die Schalotten fein würfeln und in Butter glasig schmoren. 1 EL Mehl hinzugeben und mit Weißwein sowie Essig aufgießen. Kurz einkochen lassen und nun die Morcheln hinzugeben, nach etwa einer Minute außerdem die Sahne sowie Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzugeben. Anschließend abschmecken, die Sauce etwas reduzieren und beiseitestellen.

Den Spargel in den simmernden Sud geben und nicht kochen lassen, er soll nur leicht vor sich hin simmern.

Nun das Filet leicht salzen und in Butterschmalz scharf von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit der Pfanne bei 110 Grad in den Ofen geben - je nach Größe 5-12 Minuten (Machen Sie am besten den Fingertest).

Sofern der Spargel den richtigen Biss hat, nehmen Sie ihn nun raus und lassen ihn auf einem Küchentuch abtropfen.

Geben Sie nun den Bratensaft des Filets in die Morchel-Sauce und erhitzen diesen nochmals kurz.

Zum Schluss den Spargel mit dem Filet anrichten und die Morchel-Sauce über das Filet und den Spargel schön nappieren. Nach Wunsch mit etwas frischem, fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Dazu passt wunderbar ein Glas 2018er Domaine Buisson-Charles Aligoté aus unserem Online-Shop.