

# Spargel mit Pfeffersteak

Spargel-Gerichte » Spargel & Rind

## Zutaten (4 Personen)

- » 2kg Spargel (weiß)
- » Salz & Pfeffer
- » Zitronensaft
- » 1 EL Butter/Margarine
- » 660g Rinderfilet(s)
- » grober Pfeffer
- » 2 EL Butterschmalz
- » 100g Schalotte(n)
- » 100ml Rotwein
- » 400ml Instant-Klare-Brühe
- » 1 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 2-3 EL Senf
- » dunkler Soßenbinder
- » 40ml Weinbrand
- » Petersilie
- » 1 rote Paprika

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

16-20€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Spargel abbrausen, schälen, untere Enden abschneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen, Zitrone, Butter hineingeben, Stangen darin bissfest garen. Herausheben, warm stellen. Steaks abtupfen mit Pfeffer einreiben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Steaks darin medium oder durch braten. Herausnehmen, salzen, warm stellen.

2. Die Schalotten abziehen, würfeln und im verbliebenen Bratfett anschwitzen. Mit Wein, Brühe ablöschen, Lorbeerblatt und Senf dazugeben. Die Soße zum Kochen bringen, 5min reduzieren lassen. Dann mit Soßenbinder leicht binden, mit Weinbrand, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles anrichten, mit Petersilie und Paprikastreifen garnieren.

Nährwerte: 360kcal/E38g/F16g/KH6g pro Portion

angelegt am: 15.05.2006

Rezept-Nr: 2012

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke