

# Schweine-Filet, Bärlauchkruste, Morcheln, Spargel

## Für 4 Portionen

50 g Bärlauch	80 g weiche Butter	Salz, Pfeffer
80 g Toastbrot, gerieben	1 kg weißen Spargel	100 g Butter
800 g Schweinefilet	1 EL Butterschmalz	250 g frische Morcheln
2 Schalotten	2-3 EL Apfel-Balsamessig	200 ml Kalbsfond
75 ml Sahne		

Bärlauchblätter abbrausen, trocken schütteln und grob hacken. 30 g von der Butter schmelzen und mit dem Bärlauch im Mixer fein pürieren. Restliche Butter schaumig schlagen, mit dem Bärlauchpüree vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss die Weißbrotbrösel unterheben, Masse in einen Gefrierbeutel geben, 3 mm dick ausrollen und für 1 Std. kalt stellen.

Inzwischen Spargel schälen, untere holzige Enden abschneiden. Stangen etwa 8 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Danach die Stangen herausheben und in 50 g zerlassener Butter in einer großen Pfanne rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stangen warm halten.

Ofen auf 150°C vorheizen. Schweinefilet mit Salz, Pfeffer würzen und rundum in Butterschmalz anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und für etwa 20 Minuten in den Ofen geben.

Inzwischen Morcheln gründlich putzen. Schalotten schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen. Morcheln zufügen, kurz mitdünsten, dann aus der Pfanne nehmen, Bratansatz mit Apfel-Balsamessig ablöschen und mit Kalbsfond und Sahne auffüllen.

Soße um die Hälfte einkochen lassen, restliche Butter stückchenweise unterrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Morcheln untermischen.

Schweinefilet mit der Kruste belegen und unter dem vor geheizten Backofengrill 3-4 Minuten gratinieren. Fleisch in Stücke schneiden und mit Morchelsoße und gebratenen Spargelstangen anrichten. Dazu passen am besten gekochte Salz-Kartoffeln.

Johann Lafer am 14. November 2024