



Kassler auf Spargelragout

Zutaten:

450g Spargel
100ml Sahne
2 Scheiben Kassler
Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1 El Butter
1/4 Zwiebel
1 Ei
1/2 Karotte
2 El Meerrettich
Senf, Schnittlauch
1 El Sauerrahm
Umluft: 180° C mit Grillfunktion



Zubereitung:

Kartoffeln und Spargel vorab schälen. Kartoffeln im Salzwasser kochen. In die vorbereitete Pfanne ein bisschen Öl geben und sobald die Pfanne heiß ist, das Kassler auf beiden Seiten anbraten bis das Fleisch eine schöne braune Farbe hat. Zwiebeln für die Soße schälen und in dünne Streifen schneiden. Knoblauch schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Beides in einem kleinen Topf anschwitzen. Mit Sahne ablöschen und ungefähr die gleiche Menge Wasser mit ein bisschen Brühe dazu geben. Alles durchrühren und köcheln lassen bis die Soße etwas Bindung bekommt. Einen Teelöffel Senf unter die Soße geben und verrühren. Angebratenes Kassler in eine Gratinierform geben. Unter die Soße den Meerrettich geben und verrühren. Alles salzen und ein bisschen Zucker dazu geben, da der Meerrettich ein bisschen Säure hat. Topf vom Herd nehmen. Soße mit Sauerrahm runterkühlen und dann das Ei dazu geben und gut verrühren. Die Soße über das Kassler geben und alles bei 180°C in den Ofen mit Grillfunktion geben und gratinieren. Karotte schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf mit Öl anbraten. Knoblauchzehe schälen, in dünne Scheiben schneiden und zu den Karotten geben. Die Spargelspitzen vom Spargel im Ganzen runter schneiden und den restlichen geschälten Spargel in dünne Scheiben schneiden und zu den Karotten geben und mit anbraten. Zur Spargelmischung ein bisschen Butter geben. Fertig. Restliche Soße auf einem Teller anrichten. Kassler aus dem Ofen nehmen und auf die Soße legen. Spargelmischung und Salzkartoffeln auch auf dem Teller anrichten! Ein wunderbares Gericht. Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN