

## Spargel mit Vanillebutter und Roastbeef

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Spargel  
1 kg Roastbeef  
Öl, Salz, Zucker, Pfeffer  
4 EL Butter  
 $\frac{1}{2}$  Chilischote  
Mark von  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote  
Salz



### Zubereitung:

Den Backofen auf 250°C vorheizen.

Das Fleisch von allen Seiten in einer Pfanne oder einem Bräter mit etwas Öl kräftig anbraten. Im Bräter oder einem feuerfesten Teller in den Backofen stellen und bei 250°C etwa 15 Minuten garen lassen. Dann die Hitze auf 200°C reduzieren und das Fleisch weitere 15 Minuten garen lassen.

Inzwischen den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. In reichlich mit 1 Prise Salz und Zucker versehenem, kochendem Wasser etwa 10 Minuten bissfest garen.

Für die Vanillebutter die Chilischote entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Chiliwürfel, Vanillemark und Salz hinzufügen.

Roastbeef in Scheiben schneiden und mit dem Spargel anrichten. Den Spargel mit Vanillebutter beträufeln. Dazu schmecken neue Kartoffeln.