

# Spargel mit feinen Beilagen

## Zutaten für 4 Personen:

1 kg Spargel  
1 kg Kartoffeln  
1 Ei  
5 EL Butter  
1 EL Öl  
1 EL Emmentaler gerieben  
2 TL Zucker  
4 Schweinemedallions à 150 g  
2 EL Weißwein  
125 g Schlagsahne  
1 EL Petersilie  
Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss gerieben,  
Curry  
Fett für das Blech

## Zubereitung:

Spargel putzen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser 15 Min. kochen. Abgießen, trocken dämpfen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben. Das Ei und  $\frac{1}{2}$  EL Butter unterrühren. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und Rosetten aufs Backblech spritzen. Öl mit dem Käse verrühren, mit Curry würzen und die Rosetten vorsichtig damit bestreichen.

Wasser mit Salz,  $\frac{1}{2}$  EL Butter und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Spargel einlegen. Im geschlossenen Topf ca. 20 Min. garen. Herzoginkartoffeln im vorgeheizten Backofen bei 200° (Gas Stufe 3/ Umluft 180°) ca. 10 Min. auf der oberen Schiene goldbraun backen.

Medallions in 2 EL heißer Butter 3 Min. braten. salzen, pfeffern und warm stellen. Fond mit Weißwein und Sahne aufkochen und würzen. Medallions, Spargel und Herzoginkartoffeln auf Teller anrichten. Restliche Butter auf dem Spargel verteilen. Mit Petersilie bestreuen. Die Soße extra reichen.