



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Spargel mit Rinderfiletschnitzel und Sauce Choron

Zutaten für 4 Personen:	
	Für die Sauce Choron
8 Scheiben Rinderfilet	150 ml Weißwein
Salz, Pfeffer,	200 g Butter
Etwas Schlagsahne, 2 Eier,	4 Schalotten, 3 Stiele Estragon
Mehl und Semmelbrösel	4 EL Weißwein Essig
Zum ausbacken Butterschmalz	1 TL zerstoßene Pfefferkörner
	4 Eigelb
2 kg weißer Spargel	2 EL Tomatenmark
Zucker, Salz, Butter,	Salz, Zucker, Cayennepfeffer,
½ Bio-Zitrone	

### Zubereitung:

Spargel schälen, Enden abschneiden. Den Spargel zu 4 Bündeln binden, mit Zucker und Zitrone in kochendes Wasser geben und zugedeckt aufkochen. Butter zugeben und bei milder Hitze 12-15 Minuten Bissfest garen.



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Die Butter in einem Topf schmelzen. Schalotten grob würfeln. Die Hälfte des Estragons grob zerschneiden und mit Weißwein, Weißweinessig, Schalotten und Pfeffer in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze auf 100 ml einkochen. Die Reduktion durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Die restlichen Estragonblätter fein hacken.

Reduktion und Eigelbe in einer Schüssel verrühren und über den heißen Wasserbad 3-4 Minuten dicklich aufschlagen. Butter nach und nach, vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Tomatenmark und Estragon unterrühren und mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken.

Rinderfiletscheiben dünn plattieren. Leicht salzen und pfeffern.

Sahne und Eier verquirlen. Nacheinander die Schnitzel in Mehl wenden und durch die Eiersahne ziehen. Vorsichtig in Semmelbrösel panieren.

In Butterschmalz ausbraten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer