

# Kalbsmedaillon auf grünem Spargel an Morchelsauce

(4 Personen)

700	g	Kalbsfilet, in 8 Medaillons geschnitten Bratbutter oder Bratcreme zum Braten Salz, Pfeffer aus der Mühle Butter zum Dünsten
500	g	grüne Spargel, schräg in Scheiben geschnitten, Spitzen ganz lassen Salz

Sauce:

		Butter zum Dünsten
1	EL	gehackte Zwiebeln
100	g	frische Morcheln, gewaschen, gerüstet und halbiert
1	dl	Weisswein
1,8	dl	Saucenrahm Salz, Pfeffer wenig Zitronensaft

1. Die Medaillons würzen und in der Bratbutter beidseitig je 04 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Das Fleisch aus der Bratpfanne nehmen und im Ofen bei 80 Grad warm stellen.
2. Butter zum Bratensatz geben, die Spargeln bei kleiner Hitze ca. 5 – 7 Minuten darin dünsten und abschmecken.
3. Für die Sauce die Zwiebeln in Butter dünsten, die Morcheln zufügen, eine Minute weiterdünsten, mit Weisswein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Saucenrahm dazugeben, aufkochen und abschmecken.
4. Die Spargeln auf vorgewärmten Tellern verteilen, die Medaillons darauf anrichten und mit der Sauce umgiessen.