

## Ofenmedaillons mit Spargelpäckchen

### Zutaten für 4 Personen

- 4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
- 600 g Schweinefilet
- 12 Stangen (ca. 500 g) weißer Spargel
- Salz, Zucker, Pfeffer
- 2 EL Öl
- je 1/2 Bund Kerbel und Petersilie
- 2 Beutel „Zubereitung für Sauce Hollandaise“ (für je 125 g Butter)
- 100 g kalte Butter
- 1 Becher (200 g) Kräuter-Crème-fraîche
- evtl. Holzspießchen

### Zubereitung

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Stangen quer halbieren und in 1/2 l kochendem Salzwasser mit 1 TL Zucker zugedeckt 10–12 Minuten bissfest garen. Spargel abgießen, dabei 1/4 l Kochwasser auffangen und kalt stellen. Speckscheiben längs halbieren und je 3 Spargelstangen mit 1 Stück Speck umwickeln. Evtl. mit Holzspießchen feststecken.

Fleisch trocken tupfen und schräg in 8 längliche Medaillons schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin portionsweise von jeder Seite kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine große oder zwei kleinere Auflaufformen setzen. Spargelbündel vorsichtig im heißen Bratfett rundherum anbraten. Auf die Medaillons legen, Holzspießchen entfernen.

Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Soßenpulver und kalten Spargelfond verrühren und aufkochen. Butter in Stückchen darunterschlagen.

Sobald die Butter geschmolzen ist, Topf vom Herd nehmen. Crème fraîche und Kräuter unterrühren. Mit Pfeffer abschmecken, über die Medaillons gießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) 15–20 Minuten überbacken.