



# Gebratener Spargel mit Bärlauchbutter

## Zutaten frisch vom Wochenmarkt:

250 g Butter  
50 g Bärlauch  
1 Zitrone

500 g grünen Spargel  
500 g weißer Spargel  
250 g Kirschtomaten  
Öl zum Braten

Dazu: 2 Schweinefilets und (neue) Kartoffeln

## Zubereitung:

Zuerst die Bärlauchbutter:

Den Bärlauch waschen, trocken schleudern und grob hacken. Mit der Butter, 2-3 Teelöffeln Zitronensaft, Salz und (viel) schwarzem Pfeffer aus der Mühle im Zerkleinerer vermengen.

Die Filets frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Temperatur annehmen. Später abspülen, trocken tupfen und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.

Den weißen Spargel komplett, beim grünen nur die unteren, holzigen Enden schälen. Beide Sorten schräg in Daumen-große Stücke schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser zum Kochen bringen. Spargel und Medaillons sind sehr schnell fertig, daher reicht es, wenn man anfängt, wenn die Kartoffeln kochen.

Den Spargel in wenig Öl kurz anbraten (leicht bräunen), dann einen guten Stich Bärlauchbutter dazugeben, mit einem Deckel abdecken und auf kleiner Flamme garen lassen. Währenddessen die Medaillons von jeder Seite 2 – 3 Minuten kräftig anbraten, salzen und pfeffern. Die Kirschtomaten zum Spargel geben, durchschwenken. Kartoffeln abgießen und alles zusammen anrichten. Kräuterbutter dazu reichen.

Tipp:

Die Butter kann auch gut auf Vorrat zubereitet werden: Die Butter dazu einfach mit einem Spritzbeutel in Tufts auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Blech (Brettchen...) spritzen und in die Truhe legen. Wenn es fest gefroren ist, in ein dicht schließendes Gefäß umfüllen.