

**Rezept von Robin Pietsch:**

**Spargel mit Waldmeister und Marille, Schwein und Blitz-Hollandaise**

**Schweinefilet**

**Zutaten für 2 Personen**

300 g Schweinefilet  
etwas Öl 1 EL Butter 1 Knoblauchzehe  
etwas frischen Rosmarin / Thymian  
Salz & Pfeffer

**Zubereitung**

Das Schweinefilet von Fett und Sehnen befreien. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten scharf anbraten. Im Ofen bei etwa 60 Grad warmhalten, bis Spargel und Sauce Hollandaise fertig sind.

Kurz vor dem Servieren etwas Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Kräuter in die Pfanne geben und dann das Fleisch einlegen. Mit einem Löffel die schäumende Butter immer wieder über das Fleisch löffeln und mit Salz & Pfeffer würzen.

**Spargel**

**Zutaten für 2 Personen:**

300 g Spargel  
1 Zitrone  
1 EL Butter  
1 EL Marillenmarmelade Mark einer 1/2 Vanilleschote  
Frischer Waldmeister  
Zucker & Salz  
etwas Butter

**Zubereitung**

Spargelenden abschneiden und nur am unteren Drittel schälen. Spargel kurz in Wasser balancieren. In einer großen Pfanne Butter mit Vanillemark & Marillenmarmelade schmelzen. Spargel und frisch gehackten Waldmeister zugeben und kurz darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Blitz - Hollandaise**

250 g Butter  
1 Zitrone / Saftreduktion  
1 Schalotte  
10 Pfefferkörner  
100 ml Weißwein  
100 ml Weißweinessig  
4 große Eigelbe

Salz & Pfeffer

**Zubereitung**

Zuerst eine Reduktion herstellen. Dafür die Schalotte schälen und fein würfeln und in einen Topf geben. Mit Pfeffer und etwas Salz würzen. Weißwein und Essig dazugeben und so lange einkochen, bis die Flüssigkeit auf etwa 1/3 reduziert ist. Diese Reduktion durch ein feines Sieb geben und abkühlen lassen.

Butter im Topf schmelzen lassen und zusammen mit den Eigelben und der Reduktion in einen Sahnesiphon geben.

Eine Kapsel aufschrauben und im Wasserbad bei 55 Grad warmhalten.

**Anrichten** Den Spargel in die Mitte vom Teller geben. Schweinefilet halbieren und auf den Spargel legen. Etwas Sud aus der Spargelpfanne über das Fleisch geben und zum Ausgarnieren frische Wildkräuter ebenfalls auf das Fleisch geben. Die Hollandaise darüber schäumen.