

# Filet vom Schwein gefüllt mit Spargel dazu Kerbel-Buttersauce

**Kategorien:** Gemüse, Schweinefleisch, Soßen

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

Weißer Spargel  
Grüner Spargel  
Schweinsfilet  
Speck

Für die Sauce:

Eidotter  
Suppenfond  
Geklärte Butter  
Salz  
Kerbel

Für die gefüllten Kartoffeln:

Kartoffeln  
Hüttenkäse  
Topfen  
Schnittlauch  
Eidotter  
Brösel  
Olivenöl  
Petersilie  
Salz

## Zubereitung

Spargel putzen und den weißen Spargel schälen.  
Schweinsfilet aufschneiden, aufklappen und Spargel einlegen und zusammenrollen.  
Die Rolle mit Speck umwickeln und in Scheiben schneiden.  
Die Scheiben nochmals zusammenbinden, damit die Rollen nicht auseinander fallen.

Im Rohr bei 140 Grad rund 30 Minuten garen.

Für die Buttersauce Eidotter mit Suppenfond schaumig schlagen und mit geklärter Butter langsam über Dampf verschlagen.

Klein gehackten Kerbel begeben und mit Salz würzen.

Für die gefüllten Kartoffeln diese halbieren, aushöhlen und im Rohr backen.

Aus Hüttenkäse, geschnittenen Schnittlauch und Eidotter eine Masse rühren.

Aus Topfen, Paprika, frischen Kräutern eine zweite Masse rühren.

Die Kartoffeln mit jeweils der Hälfte der Masse füllen und im Rohr nochmals kurz überbacken.

Die Schweins-Spargelrolle mit der Kerbelbutter nappieren und mit den Kartoffeltürmchen servieren.