

Spargel-Filet-Auflauf

Zutaten

für ca. 5-6 Personen:

600g Schweinefilet
1,2 kg Kartoffel gekocht (ca.1,5 kg roh)
400g Spargel geputzt
200g Frühlingszwiebel
140g Parmesan gerieben
600 ml Milch
1/8l Weisswein
1/8l Obers
1 Dotter
5 EL. Butter
4 große EL. Mehl
1/2 Zitrone
1 Tl. Zucker
Schweineschmalz
Salz, Pfeffer, Muskat
Suppenwürze



Zubereitung:

1.
Kartoffeln waschen und weich kochen. In der Zwischenzeit Spargel schälen, zurcht putzen, Wasser mit Salz, Zucker, Zitronensaft und 1 EL Butter aufstellen, Spargel in das kochende Wasser geben und bissfest kochen. Abseihen und sofort kalt abschrecken.
2.
Schweinefilet in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
In einer Pfanne Schweineschmalz erhitzen und Filetscheiben auf beiden Seite kurz aber scharf anbraten.
3.
Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden. In einem Topf 4 EL. Butter schmelzen und Frühlingszwiebel darin anschwitzen, Mehl dazugeben und kurz mitrösten lassen. Mit Wein ablöschen und mit Milch aufgießen und solange rühren bis die Soße anzieht, Obers und Dotter versprudeln und unter ständigen rühren in die Soße gießen, weiterrühren bis die Soße aufkocht. Von der Hitze nehmen und zum Schluss die Hälfte des Parmesans einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Suppenwürze abschmecken.
4.
Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Auflaufform einfetten, die Hälfte der Kartoffeln in die Form schichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Hälfte der Soße darauf verteilen, dann mit Filetscheiben belegen, auf die Filetscheiben kommt der Spargel und wieder eine Schicht Kartoffelscheiben. Zum Schluss die restliche Soße darüber geben und mit Parmesan bestreuen.
5.
Im vorgeheizten Backofen bei 180 C° ca. 35 Minuten backen.
Die letzten paar Minuten Temperatur erhöhen und auf Grillen umschalten so das der Auflauf eine goldene Farbe bekommt.

TIPP: Vor dem Anschneiden Auflauf aus dem Backrohr nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.
Auflauf wird kompakter!