

## Kalbsmedaillons mit weißem und grünem Spargel

### Zutaten für 4 Personen:

- 8 Kalbsmedaillons à 80 g
- 250 g grüner Spargel
- 500 g weißer Spargel
- Salz
- 1 TL Zucker
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Pfeffer
- 20 g Butterschmalz
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Fleischbrühe
- 100 ml Sahne



### Zubereitung:

Spargel schälen und in kochendem Wasser mit Salz, Zucker und Zitronensaft ca. 10 Min. kochen. In der Zwischenzeit die Medaillons salzen, pfeffern, in Butterschmalz von jeder Seite ca. 3 Min. braten, herausnehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit Weißwein ablöschen, Brühe zugießen, etwas einkochen lassen. Sahne zugeben, nochmals erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel herausnehmen, abtropfen lassen und in Butter schwenken. Zusammen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu: Kartoffelgratin