



Spargelaufauf

Zutaten (4 Personen):

- 1 kg Drillinge
- 1 kg frischer, weisser Spargel
- 2 kleine Schweinefilets
- 500 g Schalotten
- 250 g Butterschmalz
- 2 Gläser Unox „Kartoffeln mal anders“ mit Speck (kurz „Kma“)
- je 1 Tüte geriebener Emmentaler und Mozzarella
- gemahlenes Meersalz und bunter Pfeffer



Zubereitung:

Kartoffeln waschen und bürsten, dann kochen und abkühlen lassen. Spargel in heißem Wasser mit etwas Salz und etwas Zucker bissfest kochen und abkühlen lassen.

Schweinefilets ggf. enthäuten und als ganze Stücke in Butterschmalz stark anbraten. Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen. Dann bei 80 Grad Umluft für 40 Min. in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schalotten schälen und in ca. 5 mm Scheiben schneiden. Spargel dritteln. Im Bratenfond des Filets dünsten und abkühlen lassen und in ca. 5 mm Scheiben schneiden.

Auflaufform mit „Kma“ ausstreichen. Erste Ebene mit den Kartoffelscheiben auslegen. Schalotten darauf verteilen und die Filetscheiben auslegen. Alles mit einer Schicht „Kma“ bedecken. Darauf die Spargelstücke auslegen und mit einer Schicht Kartoffelscheiben bedecken. Den Rest „Kma“ darauf verteilen. Als letztes eine Schicht gemischten, geriebenen Käse aufbringen und bei 160 Grad Umluft für 30 Min. im Backofen erwärmen.