



Speisenempfehlung

Filetsteaks mit Morcheln und grünem Spargel in feiner Obersauce

Zutaten für 4 Personen:

4 Portionen Rinderfilet
200 g Morcheln
400 g grüner Spargel
100 g Schalotten
1/4 l Obers
etwas trockener Weißwein für die Sauce
Butterschmalz
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Pilze säubern, größere können auch halbiert werden. Die Filetsteaks mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel waschen, nur das untere Drittel schälen und die Enden abschneiden.

Den grünen Spargel in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Danach die klein geschnittenen Schalotten in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, die gesäuberten Morcheln zufügen und nach wenigen Minuten mit dem Weißwein ablöschen. Mit Obers aufgießen und etwas dünsten lassen. Spargel zum Schluss begeben und kurz durchschwenken.

Eine große Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Das Fleisch darin scharf anbraten, danach bei reduzierter Hitze fertig braten - je nach Größe und Vorliebe 5 bis 8 Minuten.

Die Steaks auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Gemüse servieren.

TIPP: Die Cuvée Eisenbach am besten kurz vor dem Genuss dekantieren. So entfaltet sie ihr Aroma optimal und harmonisiert mit dem Filetsteak noch besser.