

Rezept

# Pfeffermedaillons mit Spargel

Ein Rezept von Pfeffermedaillons mit Spargel, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>3 EL</b> rosa Pfeffer	<b>4 Scheiben</b> Schweinelende (à 150 g)
Salz	<b>2 EL</b> Öl
<b>1,2 kg</b> Spargel	<b>1 TL</b> Zucker
<b>4 EL</b> Butter	<b>2 EL</b> Schnittlauchröllchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Backofen mit einer ofenfesten Form auf 80° vorheizen. Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Medaillons salzen und im Pfeffer wälzen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin pro Seite 2 Min. anbraten, in die Form setzen und 1 Std. 15 Min. im Ofen garen.
2. 25 Min. vor Ende der Garzeit den Spargel schälen, holzige Enden entfernen. Inzwischen in einem großen Topf Wasser mit je 1 TL Salz und Zucker und 1 EL Butter aufkochen. Spargel ins kochende Wasser geben, bei schwacher Hitze in 12-15 Min. gar ziehen lassen.
3. Restliche Butter in einem Pfännchen schmelzen, den Schnittlauch untermischen. Die Pfeffermedaillons auf vorgewärmte Teller verteilen. Spargel herausheben, kurz abtropfen lassen, dazulegen und mit der Schnittlauchbutter garnieren.