

Rezept

# Schweinefilet mit Bärlauchkruste, Morcheln und Spargelragout

Ein Rezept von Schweinefilet mit Bärlauchkruste, Morcheln und Spargelragout, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>50 g</b> Bärlauch	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>100 g</b> weiche Butter	Salz
Pfeffer	<b>80 g</b> Toastbrot, fein gerieben
<b>1 kg</b> weißer Spargel	<b>1/2 TL</b> Zucker
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>2 TL</b> Mehl
<b>200 g</b> Sahne	geriebene Muskatnuss
Saft von ½ Zitrone	<b>700 g</b> Schweinefilet
<b>2 EL</b> Pflanzenöl	<b>250 g</b> Morcheln
<b>2</b> Schalotten	<b>3 EL</b> Apfel-Balsamessig
<b>150 ml</b> Kalbs- oder Rindsfond	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Bärlauchblätter abbrausen, trocken schütteln und grob hacken. Mit Olivenöl im Mixer fein pürieren. Die weiche Butter schaumig schlagen, untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Toastbrotbrösel untermengen. Die Masse in einen Gefrierbeutel geben, ca. 3 mm dick ausrollen, 1 Stunde kalt stellen.
2. Spargel schälen, untere holzige Enden abschneiden. Spargelschalen und holzige Enden mit kaltem Wasser, etwas Salz und Zucker in einen Topf geben, aufkochen und etwa 25 Minuten ziehen lassen. Schalen und holzige Enden aus dem Sud nehmen. Spargelstangen in größere Stücke schneiden, im Sud aufkochen und etwa 10 Minuten garen. Spargel herausheben, den Sud durch ein Sieb gießen und ¼ l davon abmessen.
3. Die Hälfte der Butter in einem Topf aufschäumen lassen, das Mehl einstreuen. Nach und nach den abgemessenen Spargelsud und die Sahne untermischen. Die Sauce um etwa ein Drittel einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft kräftig würzen. Spargelstücke unterheben und das Ragout warm halten.
4. Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl rundherum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und etwa 15 Minuten im heißen Backofen garen.
5. Die Morcheln säubern. Schalotten schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen. Morcheln zufügen und kurz mitdünsten. Mit Apfel-Balsamessig ablöschen und mit Kalbs- oder Rindsfond auffüllen. Sauce um die Hälfte einkochen lassen, restliche Butter stückchenweise untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Das Filet mit der Kruste belegen. Dazu den Gefrierbeutel an den Rändern aufschneiden und die Masse vorsichtig herausnehmen. Das Fleisch unter dem Backofengrill 3-4 Minuten gratinieren. Fleisch in dicke Scheiben schneiden und mit Morchelsauce und Spargelragout anrichten.