

# Genussmomente #dahoam



## Kochanleitung von Alexander Huber Spargelbox – #AH1612

### Vorbereitung:

- Einen mittleren Topf mit Wasser auf ca. 90° erhitzen. Dieser dient als Wasserbad.
- 2 – 3 kleine Butterwürfel vorbereiten.
- Hauptgangteller vorwärmen.
- Backofen auf 120° vorheizen.

### Schrobenhausener Spargel | kleines Rinderfilet | Petersilien-Erdäpfel

- Die Beutel mit dem Spargel & Erdäpfel warmlegen (ca. 10 min).
- Das Rinderfilet (bereits angebraten) für ca. 5-6 Minuten im Ofen bei 120° ziehen lassen.
- Anschließend das Steak in einer Pfanne in aufgeschäumter Butter kurz nachbraten und mit Meersalz würzen.
- Die Petersilien-Erdäpfel abschließend aus der Folie nehmen und in etwas Butter heiß schwenken.
- Die geklärte Butter auflösen und erwärmen.
- Vorgewärmte Teller aufstellen und den Spargel mittig anrichten. An der Seite die Erdäpfel dazu geben.
- Das Steak auf den Spargel setzen & die Saucen separat geben.

Viel Freude & Guten Appetit