

## Schweinefilet mit Spargel und Prosecco-Sauce

(für 4 Personen)



### Zutaten Schweinefilet im Schinkenmantel:

600 g Schweinefilet, in 4 Stücken  
2 TL Senf  
 $\frac{3}{4}$  TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer  
8 Scheiben Schinken, roh, dünn aufgeschnitten  
500 g Wasser  
2 EL Öl

### Zutaten Sauce und Spargel:

10 Stängel Petersilie, abgezupft  
10 Stängel Kerbel, abgezupft  
200 g Frischkäse  
50 g Prosecco  
50 g Sahne  
100 g Wasser  
1 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe (selbst gemacht) oder 1 Würfel Gemüsebrühe (für 0,5 l)  
 $\frac{1}{4}$  TL Zucker  
 $\frac{1}{4}$  TL Salz und etwas mehr zum Würzen  
 $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer und etwas mehr zum Würzen  
800 g Spargel, grün, unteres Drittel geschält

### Zubereitung Schweinefilet im Schinkenmantel:

1. Filet mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen, eng mit je 2 Scheiben Schinken umwickeln, in den Varoma-Behälter geben und Varoma verschließen.
2. Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** garen.
3. Varoma absetzen und Mixtopf spülen.
4. Eine Pfanne auf dem Herd mit Öl erhitzen, Filetstücke trocken tupfen und von allen Seiten 10 - 15 Minuten braten. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.

### Zubereitung Sauce und Spargel:

1. Petersilie und Kerbel in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Frischkäse, Prosecco, Sahne, Wasser, Gewürzpaste, Zucker, ¼ TL Salz und ¼ TL Pfeffer zugeben.
3. Varoma-Behälter aufsetzen, 400 g Spargel einwiegen (dabei darauf achten, dass die Stangen in den einzelnen Lagen immer eine unterschiedliche Ausrichtung haben und dadurch der Dampf gut zirkulieren kann).
4. Spargel mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Varoma-Einlegeboden einsetzen, 400 g Spargel darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Varoma verschließen und **16 Min./Varoma/Stufe 1** garen.
7. Varoma absetzen.
8. Sauce abschmecken, mit gebratenen Schweinefilets (diese pro Person in 4 Stücke schneiden) und Spargel auf 4 Tellern anrichten und servieren.

### Tipp:

Dazu schmecken kleine Kartoffeln.