



Medaillons vom Reh mit Spargelspitzen

Für 6 Personen

Zutaten

24 weiße Spargelspitzen
25 grüne Spargelspitzen
1,2 kg küchenfertiges Filet vom Reh
1 EL gehackte glatte Petersilie
150 g warme Butter
Fleur de Sel
frisch gemahlener bunter Pfeffer

1 Die Spargelspitzen waschen und - wenn nötig - etwas schälen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in 12 gleich große Medaillons schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken.

2 In einer großen Pfanne 3 EL Butter erhitzen und das Fleisch darin 12-15 Minuten rundum sanft medium oder durch braten. herausnehmen und warm beiseitestellen.

3 Inzwischen in einer weiteren großen Pfanne 3 EL Butter erhitzen und die Spargelspitzen darin 10 - 12 Minuten garen, nach Belieben leicht bräunen lassen.

4 Die restliche Butter in einem Topf schmelzen. Je 2 Medaillons auf vorgewärmten Tellern mit den Spargelspitzen anrichten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, mit Petersilie garnieren und die geschmolzene Butter getrennt dazu servieren.