

Wild mit grünem und weißem Spargel

Vorbereitung und Kochzeit ca. 25 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

600 bis 800 g Stücke aus der Keule oder Rücken (Frischling oder Reh), 20 g Speisestärke, 50 g Butterschmalz, 2 rote Zwiebeln, 8 Stangen weißer Spargel, 10 Stangen grüner Spargel, 100 ml Wildfond, 150 ml Crème fraiche (oder Schmand), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1/2 Bund Schnittlauch.

Zubereitung:

1. Das Fleisch in Streifen oder Würfel schneiden und gleichmäßig mit Speisestärke bestäuben, mit Pfeffer und Salz würzen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin von allen Seiten scharf anbraten, dann herausnehmen und beiseitestellen.
2. Zwiebeln schälen und würfeln. Weißen Spargel ganz, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, die Enden 2 cm kürzen. Spargelstangen in 3 cm lange Stücke schneiden.
3. Zwiebeln und Spargel im Restfett in der Pfanne anbraten. Wildfond und Crème fraiche dazugeben. 3-5 Minuten köcheln lassen, dann das Fleisch wieder dazugeben. Erneut aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frisch gehackten Schnittlauch unterheben.

Als Beilage passt sehr gut Reis dazu.