

# Schweine-Medaillons mit Spargel und Salzkartoffeln

## Für zwei Personen

2 Schweinemedallions	10 junge Kartoffeln, fest	500 g Spargel
1/2 Bund Salbei	2 harte Brötchen, gerieben	500 g Butter
Meersalz	Zucker	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Reichlich Wasser mit Salz und Zucker erhitzen und den Spargel darin 20 Minuten garen. Die Kartoffeln abbürsten und in reichlich Salzwasser kochen. In einem Topf die Butter schmelzen. Die trockenen Brötchen reiben und in etwas Butter anrösten. Die Schweinemedallions waschen und trocken tupfen. Die Schweinemedallions mit dem Salbei in einer Pfanne anbraten. Die Kartoffeln abgießen und mit Meersalz salzen. Die Schweinemedallions auf einem Teller anrichten. Die Kartoffeln und den Spargel dazugeben. Die flüssige Butter über die Kartoffeln und die Butterbrösel auf den Spargel geben und servieren.

Maria Conze am 05. Juli 2012