

Schlemmertost mit Schweinefilet, Spargel & Sauce Hollandaise



Sau-lecker...

Zum Reinlegen gut: Der Schlemmertost mit heimischem Spargel, saftigem Schweinefilet und unserer Blitz-Sauce Hollandaise.

Die Spargelsaison geht noch bis zum 24.6.2019. Und da ich am Samstag, beim SWR Sommerfestival, die schnelle Sauce Hollandaise gezeigt habe, gibt es jetzt ein Rezept zum Genießen. Danke an alle, die da waren.

Das Rezept für die Blitz Hollandaise haben wir bebildert im Kochblog (Anfang Mai) hinterlegt. [Hier der Link.](#)

Der Rest ist einfach nachzukochen. Hier das komplette Rezept für unseren Schlemmertost:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 Stangen weißer Spargel
- 4 Stangen grüner Spargel
- 4 Scheiben dünner Schinken
- 1 Schweinefilet (ca. 600 g), pariert (von Sehnen befreit)
- Etwas Öl zum Braten
- 4 EL Senf (z.B. Estragonsenf)
- Salz und Pfeffer
- 250 g Sauce Hollandaise (siehe Rezeptdatenbank oder Blog Anfang Mai)

- 100 g geriebener Käse
- Cocktailtomaten, Schnittlauch zum Servieren

Zubereitung

Spargel schälen (grüner Spargel nur am unteren Viertel), längs halbieren und in gesalzenem Wasser 5 Minuten kochen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Schweinefilet in ca. 1 cm große Scheiben schneiden, salzen und in einer Pfanne ca. 2 Minuten von beiden Seiten kurz anbraten.

Anschließend die Toastscheiben kurz antoasten oder anbraten (1 Minute) und auf ein Backblech legen. Jede Scheibe mit Senf bestreichen. Den Schinken auf den Toast verteilen und Filet darauf anrichten. Pfeffern. Dann mit Spargel belegen, etwas Sauce Hollandaise darauf geben und mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen (Grill) kurz überbacken, bis der Käse goldbraun ist. Mit halbierten Cocktailtomaten und Schnittlauchröllchen garnieren. Sofort servieren.

Tipp: Dazu schmeckt ein knackiger Salat.

