



## Ihr Rezept: Grüner Spargel mit Chili-Aprikosensauce und Kalbssteak



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	60 Min.



### Zutatenliste

#### Allgemein

grüner Spargel	1,5 kg
Schalotten	2 Stk.
Ingwer	1 Stk.
kleine rote Chillischote	1 Stk.
getrocknete Aprikosen	100 g
Butter	1 EL
Weißwein	150 ml
klare Brühe (Instant)	100 ml
Salz, Pfeffer	
Feines Rapsöl	2 EL
Kalbsrückensteaks (à 100 g)	4
Butterschmalz	1 EL
Chillischoten zum Garnieren	

### Arbeitsschritte / Zubereitung

- Unteres Drittel der Spargelstangen schälen und die Enden großzügig abschneiden.
- Schalotten pellen und fein würfeln. Ingwer schälen und ebenfalls würfeln. Chillischote putzen, abspülen und fein schneiden. Aprikosen klein würfeln. Butter erhitzen. Schalotten, Ingwer, Chili und Aprikosen darin andünsten. Weißwein angießen und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Brühe zufügen und alles nicht zu fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Rapsöl erhitzen. Spargel darin ringsum 8-10 Minuten braten. Kalbssteak mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz erhitzen, Kalbssteaks darin pro Seite 3-4 Minuten braten. Alles zusammen anrichten und nach Belieben mit Chillischote garnieren.