



## Überbackenes Schweinssteak mit Spargelragout auf Tomaten-Gemüsespaghetti



### Zutaten (10 Personen)

1,60	kg	Schweinssteak vom Nierstück, dressiert
20,00	g	KNORR® Würzmix für Fleisch 1 x 1.60 kg
5,00	cl	SAIS® Goldflex 1 x 12.00 l
0,80	kg	Spargel weiss
5,00	dl	KNORR® Sauce Hollandaise 6 x 1.00 Liter
15,00	g	Basilikum
60,00	g	SAIS® Goldflex 1 x 12.00 l
300,00	g	Gemüsejulienne
0,60	kg	KNORR® Spaghetti 4 x 3.00 kg
10,00	g	KNORR® Aromat 1 x 1.00 kg
0,60	kg	KNORR® Tomatino 4 x 3.00 kg

### Zubereitung

#### Vorbereitung:

- Spargeln rüsten, schälen und gleichmässig klein schneiden
- Spargeln blanchieren und abkühlen
- Basilikum fein schneiden
- Spaghetti in genügend Salzwasser al dente kochen

#### Zubereitung:

- Schweinssteak mit Würzmix für Fleisch würzen



- In Goldflex beidseitig sautieren und warmstellen
- Hollandaise erhitzen, Basilikum und Spargeln begeben
- Spargel-Ragout auf den Steaks verteilen und gratinieren
- Goldflex erhitzen und die Gemüsejulienne darin dünsten
- Spaghetti und Sauce Tomatino begeben
- Mit Aromat abschmecken
- Das überbackene Schweinssteak mit den Spaghetti anrichten