

**Kochanleitung für „KERN's Spargel-Filet“**

1 Spargel-Filet

Das Filet legen Sie in eine vorgewärmte Gratinform.

1 Saucenrahm

Schieben Sie nun das Filet für 25-30 Min. bei 200°C in den gut vorgeheizten Backofen.  
Geben Sie den Saucenrahm nach 15 min der Backzeit über das Spargelfilet.

Für mehr Sauce:

Voll-/oder Halbrahm  
1 EL Maizena (in wenig  
Wasser/Wein auflösen)  
1TL Cognac

Geben Sie den entstandenen Fleischsaft und Saucenrahm in eine kleine Saucenpfanne, rühren nach Belieben noch etwas Rahm dazu und binden das Ganze mit dem Maizena zu einer sämigen Sauce. Ein kleiner Schuss Cognac gibt der Sauce noch das „gewisse Etwas“. Am Schluss die Sauce mit dem Schwingbesen nochmals gut durchrühren. (evt. passieren)

Gutes Gelingen und „ ä Guätä“ wünscht Ihnen

Familie Kern

