



### Kalbsfilet auf Bärlauchkruste auf Spargel-Morchel-Ragout

**Zutaten für vier Personen:**  
 Kruste: 50 g Bärlauch, 4 EL Olivenöl, 100 g weiche Butter, 80 g Weißbrotbrösel, Ragout: 250 g Morcheln, 1 kg weißer Spargel, 50 g Butter, 2 TL Mehl, 200 ml Sahne, Muskatblütensalz, halbe Zitrone, Zucker. Fleisch: 600 g Kalbsfilet ohne Haut und Sehnen, 150 ml Kalbsfond. Für alles: Salz, Pfeffer, Olivenöl.

**Zubereitung:**  
 Bärlauch grob hacken, mit 4 EL Olivenöl pürieren. Butter schaumig schlagen, beides mischen, mit Salz, Pfeffer würzen. Brotbrösel untermengen, Masse ca. 3 mm dick ausrollen, kalt stellen. Morcheln säubern, Spargel schalen, Schalen und Enden mit 1 l Wasser, Salz, Zucker aufkochen, 20 Min. ziehen lassen. Sud absieben. Spargel ca. 12 Min. im Sud garen, in Stücke schneiden. 300 ml des Suds durch ein Sieb abgießen. Butter zerlassen, Mehl einstreuen, Spargelsud und Sahne unterrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Spargel, Morcheln zugeben. Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in 4 EL Öl anbraten. Bei 150°C etwa 15 Minuten weitergaren. Dann mit der Bärlauchkruste belegen und unter dem vorgeheizten Backofengrill ca. 4 Minuten gratinieren. Mit reduziertem Fond anrichten.

# DAS BESTE IST GUT GENUG

Regionale Produkte überzeugen – mit dem Gütesiegel aus der Eifel



**S**pargel ist als Cremesuppe, mit Sauce hollandaise zu Kartoffeln und Schinken oder als Salat mit Erdbeeren im Frühling top-aktuell. Die feinen Stangen des weißen Goldes harmonisieren aber auch bestens mit dunklen Fleischsorten. Spitzenköche wie Johann Lafer (s. Rezept oben) beweisen das gern. Die wichtigste Grundlage sind auch hier qualitativ hochwertige Zutaten. Umwelt- und genussbewusste Aachener greifen am besten zum Heinsberger Spargel. Der ist köstlich, und die kurzen Transportwege schonen das Klima und das empfindliche Gemüse.

## Spargelzeit ist Kalbfleischzeit

Unsere Kälber stammen aus der Mutterkuh-Haltung, welche eine immer größere Bedeutung in unserer hiesigen Landwirtschaft einnimmt. Bei uns können Sie stets sicher sein, dass Sie beste Qualität bekommen. Denn unser Kalbfleisch stammt von Tieren aus eigener Zucht, Haltung und Schlachtung bis hin zum fertigen Produkt.



### Filiale Roetgen

Hauptstraße 63 · 52159 Roetgen · Tel. 0 24 71 / 23 45  
 Mo., 07.15 - 12.30 Uhr · Di., 07.15 - 12.30 Uhr  
 und 14.30 - 18.30 Uhr · Sa., 06.30 - 13.00 Uhr

### Filiale Konzen

Am Pötzchen 2 · Tel. 0 24 72 / 97 07 25  
 Mi.-Do., 08.00 - 12.30 Uhr · Fr., 08.00 - 12.30 Uhr  
 und 14.30 - 18.00 Uhr · Sa., 07.30 - 13.00 Uhr

[www.metzgerei-wilms.de](http://www.metzgerei-wilms.de)



## Von glücklichen Rindern

Und auch in Sachen Fleisch grasst das Gute so nah – nämlich in der Eifel. Die Rinder, die unter dem Dach der Regionalmarke EIFEL gezüchtet werden, haben ein glückliches Leben auf saftigen Wiesen und begrünten Hügeln hinter sich, bevor sie vor Ort geschlachtet werden. Die EIFEL-Metzgereien können ihren Kunden daher fundiert Auskunft darüber geben, woher die Tiere stammen, wie sie aufgewachsen und gefüttert worden sind und wie die Fleisch- und Wurstproduktion überwacht wird. Eine solche Transparenz schenkt Sicherheit – und ein gutes Gewissen.

Dies gilt übrigens nicht nur fürs Fleisch; sämtliche Produkte zeichnen sich durch Nachhaltigkeit aus, wie die Regionalmarke EIFEL beschreibt: „Unter unserem Dach vereinen sich Partner der gesamten Wertschöpfungskette: vom Naturschutz zu den Landwirten über die Produzenten bis hin zu Handel, Tourismus und Gastronomie. Das schafft bestmögliche Synergieeffekte in Produktion, Organisation und Vermarktung.“ Wer in Sachen Spargel und Fleisch Neues probieren will, tut dies am besten mit Produkten aus der Region.

BAD AACHEN-Topfgucker als Download unter [www.bad-aachen.net/](http://www.bad-aachen.net/)