

WEISSER & GRÜNER SPARGEL MIT ROSA GEBRATENEM KALBSFILET

JUNGEN ERDÄPFEL UND SAUCE HOLLANDAISE



GRÜNER SPARGEL

12 Stangen grüner Spargel
Salz

WEISSER SPARGEL

12 Stangen weißer Spargel
1 TL Salzwasser
1 TL Zucker
1 alte Scheibe Weißbrot
100ml Milch
500ml Wasser

KRÄUTER-ERDÄPFEL

20 Stk. kleine, speckige Erdäpfel
1 EL gehackte Petersilie
oder/und Kerbel
50g Butter
1 EL Spargelfond
(Kochwasser vom weißen Spargel)
Salz

SAUCE-HOLLANDAISE

150g Butter
40ml Weißweinessig
1 Schalotte gewürfelt
60ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
5 schwarze Pfefferkörner
1 Thymianzweig
2 Dotter
Zitronensaft
Salz

GRÜNER SPARGEL:

Grünen Spargel schälen (bei sehr jungem, zarten, grünen Spargel auch ungeschält möglich!). Ca. 1cm von dem holzigen Ende abschneiden. Spargel in reichlich Salzwasser kochen und danach in kaltem Wasser abschrecken.

WEISSER SPARGEL:

Spargel schälen und mit allen Zutaten bedeckt 4 Minuten lang bissfest kochen. In heißem Sud abkühlen lassen. Der Spargel ist perfekt gegart, wenn sich die Spargelstangen leicht nach unten biegen lassen.

KRÄUTER-ERDÄPFEL:

Erdäpfel in leicht gesalzenem Wasser gar kochen und danach schälen. Spargelfond, Butter & Erdäpfel in einer halbhohen Pfanne bei kleiner Hitze schwenken und salzen.

SAUCE HOLLANDAISE:

Butter in kleinem Topf verflüssigen und vom Herd nehmen. 1 Minute ruhen lassen. Butterschmalz von Molke trennen. Weißweinessig, Schalotte, Weißwein, Lorbeer, Pfeffer & Thymian aufkochen. Auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Reduktion abseihen und in Schneekessel füllen. Dotter & Reduktion über Wasserbad aufschlagen (sehr cremig/schaumig: „Vorsicht nicht zu heiß, sonst gibt es Eierspeis!“) Geklärte Butter löffelweise in Dottermasse hineinschlagen. Hollandaise mit Salz & evtl. Zitronensaft abschmecken.

KALBSFILET

4 Stk. Kalbsfilet-Medaillons

(80 - 100g pro Stück)

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Kalbsfilet 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank geben. Filetstücke leicht mit dem Handballen andrücken - bis zu einer Dicke von 3 - 4cm. Fleisch salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne mit Olivenöl beidseitig scharf und kurz anbraten. Fleisch auf Backgitter legen und bei 120°C Umluft ins Rohr geben. 12 - 16 Minuten rosa braten.

ANRICHTEN:

Grünen & weißen Spargel im Spargelfond erhitzen. Spargelstangen, Fleisch & Erdäpfel auf einem Teller nach Belieben anrichten. Sauce Hollandaise eingießen und evtl. mit frischen Kräutern garnieren.

CHEF-TIPP:

Sud vom weißen Spargel (Spargelfond)
für die Spargelsuppe verwenden!

**“WER
SPARGEL ISST,
DER SÜNDIGT
NICHT.”**

BERGERGUT