

ROSA GEBRATENES

Kalbsrückensteak an weißem Spargel

MIT SAUCE HOLLANDAISE
UND REIBERDATSCHI



STEAKS

4 Stk. Kalbsrückensteak (160-180g)
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

SPARGEL

800g Spargel
Salz, Zucker
Butter
Weißwein
Zitronensaft

SAUCE HOLLANDAISE

250g Butterschmalz
3 Eigelb
100 ml Weißwein
Lorbeerblatt
Pfefferkörner
Wacholderbeeren
Zitronensaft
Salz

ZUBEREITUNG:

Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Steaks von beiden Seiten ein paar Minuten anbraten.

Den Spargel schälen – Enden abschneiden. Wasser mit etwas Weißwein, Salz, Zucker, Butter erhitzen und den Spargel darin ca. 7 Minuten kochen

Für die Sauce Hollandaise Weißwein mit Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Zitronensaft und Salz aufkochen lassen. In eine Rührschüssel geben, 3 Eigelb unterrühren und über Wasserbad schaumig schlagen. Erwärmtes Butterschmalz langsam unterrühren.

REIBERDATSCHI

500g festkochende Kartoffeln (geschält)
2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat
Öl

Kartoffel reiben, ausdrücken. Eigelb dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in heißem Öl goldbraun braten.

Guten Appetit!

