

Spargel mit Kalb-Filet, Morchel-Soße und Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

Für den weißen Spargel:

300 g weißer Spargel	$\frac{1}{2}$ Limette	50 g Butter
150 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1,5 TL Zucker
1 TL Salz		

Für den grünen Spargel:

300 g grüner Spargel	1 Zitrone (Abrieb)	50 g Butter
2 EL Olivenöl	Zitronensalz	

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets à 150 g	Öl	Salz, Pfeffer
-----------------------	----	---------------

Für die Morchelsauce:

50 g getrock. Morcheln	1 Schalotte	2 EL Butter
250 ml Sahne	350 ml trockener, milder Weißwein	100 ml Geflügelfond
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

2 Kartoffeln	Salz	
--------------	------	--

Für den weißen Spargel:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Spargel von oben nach unten schälen, darauf achten, dass die Schalen vollständig entfernt, die Köpfe aber nicht verletzt werden. Die unteren Enden abschneiden.

Gemüsefond mit Salz, Zucker, Limette und etwas Butter in einem großen Topf erhitzen und anschließend die Hitze mit dem Bratenthermometer bei 70 Grad halten. Spargel hinzugeben und unter dem Siedepunkt pochieren, aber nicht kochen lassen. Je nach Dicke des Spargels dauert dies zwischen 8 bis 20 Minuten. Der Spargel sollte einen schönen Biss haben. Butter in einer Pfanne zerlassen, den Spargel hinzufügen und kurz darin schwenken. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Spargel mit Schnittlauch garnieren. Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen schräg schneiden. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Spargel darin 2 Minuten rundum anbraten. Anschließend die Hitze reduzieren, mit Zitronensalz und Zitronenabrieb würzen und Butter hinzufügen. Bei kleiner Hitze zu Nussbutter werden lassen.

Für den grünen Spargel:

Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Stangen schräg schneiden. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Spargel darin 2 Minuten rundum anbraten.

Hitze reduzieren, mit Zitronensalz und Zitronenabrieb würzen und Butter hinzufügen. Bei kleiner Hitze zu Nussbutter werden lassen.

Für das Kalbsfilet:

Kalbsfilets salzen und pfeffern und rundum im heißen Öl von allen Seiten 1-2 Minuten scharf anbraten.

Im Ofen, mit Temperaturfühler ca. 6 Minuten weitergaren. Kurz vor dem Servieren die Filets aus dem Ofen nehmen. Die Kerntemperatur sollte 58 Grad betragen.

Für die Morchelsauce:

Schalotte abziehen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und darin die Schalotten und die Morcheln bei mittlerer Hitze anschwitzen. Wenn die Schalotten glasig sind, Wein und Geflügelfond dazu gießen und alles so lange einkochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit reduziert ist. Sahne angießen und zum Kochen bringen.

Sauce wiederum um circa die Hälfte einreduzieren lassen, je nach gewünschter Konsistenz. Salz und Pfeffer hinzugeben und nach Belieben mit frisch geriebener Muskatnuss verfeinern.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Dann diese Blöcke in möglichst dünne und lange Streifen schneiden. Die Fritteuse auf 180 Grad erhitzen und die Streifen darin goldbraun backen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und etwas salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carina Mayer-Pendl am 24. Juni 2020