

# Spargel-Rostbraten mit Kartoffeln und Kapern-Rahm-Soße

## Für 2 Personen

2 Scheiben Rostbraten	10 Stangen Thaispargel	3 kleine, festk. Kartoffeln
50 g geriebenen Edamer	1 vorgekochtes Ei	50 g kalte Butter
250 g Sauerrahm	125 ml Rinderfond	4 große Kapernbeeren, mit Stiel
3 Zweige frischer Thymian	1 EL Zucker	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser gar kochen. Das Ei ebenfalls kochen. Die Thymianblättchen abzupfen und klein hacken. Den Rostbraten waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. In einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf Alufolie ruhen lassen. Den Bratensaft mit dem Rinderfond aufgießen und mit kalter Butter montieren. Den Spargel in Wasser mit Salz und Zucker blanchieren. Den Braten in die Pfanne zurück geben. Den Spargel abgießen und auf den Braten geben. Alles mit dem geriebenen Käse bestreuen. Den Deckel darauf geben und auf der warmen Herdplatte ruhen lassen. Das Ei pellen und klein hacken. Die Kapern, bis auf wenige, vom Stiel zupfen und ebenfalls klein hacken. Den Rahm mit dem gehackten Ei, Pfeffer und den gehackten Kapernbeeren verrühren. Die Kartoffeln halbieren und die Soße darauf geben. Das Fleisch mit den Kartoffeln, dem Spargel und der Soße auf Tellern anrichten und mit den übrigen Kapernbeeren garnieren.

Elisabeth Gumpenberger am 29. Dezember 2011