

Weißer, grüner Spargel, Zitronen-Hollandaise, Kalb-Rücken

Für 4 Personen

500 g Kalbsrücken	Salz	1 EL Butterschmalz
3 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	2 Schalotten
40 ml Weißwein	40 ml weißer Balsamico	5 weiße Pfefferkörner
1,5 kg weißer Spargel	Zucker	800 g grüner Spargel
250 g Butter	2 Zitronen, unbehandelt	3 Eigelb
4 Zweige Kerbel		

Den Backofen auf 110 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Kalbsrücken parieren, von allen Seiten salzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von allen Seiten rundherum anbraten, Thymianzweige und Lorbeerblatt mit in die Pfanne geben und alle im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen. Anschließend bei ausgeschaltetem Ofen und geöffneter Ofentür noch ca. 10 Minuten ruhen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Weißwein, Essig, Pfefferkörner und Schalotten in einen Topf geben und die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen lassen, dann die Reduktion durch ein Sieb passieren. Weißen Spargel schälen, die Enden abschneiden und in ein feuchtes Tuch wickeln. Die Schalen in einem Topf mit kaltem Wasser aufsetzen, dieses mit Salz und Zucker abschmecken. Die Schalen ca. 7 Minuten kochen lassen, dann den Sud passieren. Spargelstangen portionsweise bündeln und mit Küchengarnd binden (dabei darauf achten, dass alle den gleichen Durchmesser haben, gegebenenfalls die Stangen längs halbieren), im Spargelsud ca. 10 Minuten weich kochen. Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen, Spargelstangen portionsweise bündeln und mit Küchengarnd binden, mit in den Spargelsud geben und ca. 7 Minuten weich kochen. Die Butter schmelzen. Eine Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben, Zitronensaft auspressen. Die zweite Zitrone mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfleits herauslösen. Eigelbe mit der Weißwein-Reduktion in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad zu einer cremigen Masse rühren und den Kessel vom Wasserbad nehmen. Soviel flüssige Butter (die ungefähr die gleiche Temperatur, wie die Eimasse haben sollte) langsam mit einem Schneebesen in die Eimasse einrühren bis die Sauce Hollandaise eine dickflüssige Konsistenz hat. Mit Zitronenschale, Zitronensaft und Salz abschmecken. Kerbel abspülen und trocken schütteln. Den Kalbsrücken in dünne Scheibe aufschneiden und mit dem Spargel anrichten. Sauce Hollandaise an den Spargel angießen, mit Zitronenfilets und Kerbel dekorieren.

Jacqueline Amirfallah am 07. Mai 2014