

Maibock-Medaillon, Orangen-Hollandaise, Spargel-Ragout

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Maibockmedaillons a 80 g	2 Zweige Rosmarin	10 Wacholderbeeren
2 Kardamomkapseln	1 EL Butter	1 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Orangen-Hollandaise:

1 kleine Schalotte	1 Orange, davon Abrieb	2 Eier
100 g Butter	80 ml Orangensaft	1 EL Estragonessig
frischer Kerbel, nach Geschmack	1 Nelke	1 Lorbeerblatt
Zucker	Salz	

Für den Pfannkuchen:

1 Ei	75 ml Milch	75 g Mehl
75 ml Mineralwasser	2 EL Blattpetersilie	1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL Sonnenblumenöl		

Für das Spargelragout:

2 Stangen weißer Spargel	2 Stangen grüner Spargel	20 g Butter
--------------------------	--------------------------	-------------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kardamom, Wacholder und Rosmarin sehr fein mörsern und damit die gesalzenen und gepfefferten Medaillons einreiben. Im vorgeheizten Ofen auf einem Gitter bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad rosa garen. Unmittelbar vor dem Servieren in aufgeschäumter Öl Butter-Mischung nachbraten.

Für die Orangen-Hollandaise:

Butter in einen Topf geben und langsam bräunen. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und hacken. Schalotte abziehen und klein schneiden.

Orangensaft zusammen mit klein geschnittener Schalotte, Estragonessig, Nelke und Lorbeerblatt einreduzieren, dann in einen Anschlagkessel abpassieren. Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit in den Schlagkessel geben, über einem Wasserbad schaumig schlagen und mit brauner Butter emulgieren. Mit Orangenabrieb, gehacktem Kerbel sowie Salz und Zucker abschmecken.

Für den Pfannkuchen:

Mehl sieben. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Aus Mehl, Milch, Mineralwasser, Ei und den gehackten Kräutern einen Pfannkuchenteig herstellen und kurz quellen lassen. In wenig Öl dünne, crêpesartige Pfannkuchen ausbacken und bis zum Füllen warm halten.

Für das Spargelragout:

Butter in einen Topf geben und langsam bräunen. Den grünen Spargel nur im unteren Drittel, den weißen Spargel vollständig schälen. In gesalzenem Wasser bissfest garen und in brauner Butter schwenken. In Kräuterpfannkuchen einschlagen und mit Orangen-Hollandaise nappieren.

Mario Kotaska am 27. Mai 2022