

Frühlings-Menü! Rezept: SteffenSchwarz/Foto: Jan Bürgermeister
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN März-April 2018

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Zitronengras, dazu Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Sauce Maltaise und Kerbel-Kartoffelplätzchen

Zutaten für 4 Personen

Kalbstafelspitz mit Zitronengras

1 kg Kalbstafelspitz, geputzt, 2 Stangen Zitronengras, 3 Kaffir-Blätter, 50 g Butter, Meersalz, Pfeffer, Backpapier

Das Fleisch mit Pfeffer würzen und in heißem Öl auf allen Seiten gut anbraten und auf ein ausreichendes großes Stück Backpapier legen. Das Zitronengras mit einem

Fleischklopfer weich klopfen, mit den Kaffir-Blättern und einem Butterstreifen auf den Kalbstafelspitz legen. Alles in das Backpapier einwickeln und mit Küchenschnur binden. Das Fleisch für ca. 2,5 Stunden bei 80 °C in den vorgeheizten Ofen legen. Der Kalbstafelspitz ist gar, wenn er eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht hat. Am besten ein Kerntemperaturthermometer verwenden. Nach der Garzeit den Kalbstafelspitz auspacken. Den entstandenen Bratensaft auffangen und in einer Pfanne einkochen. Das Fleisch darin wenden und rund um mit Meersalz würzen.



Sauce Hollandaise

250 g Butter, 4 Eier, Salz, Zitronensaft

Reduktion

100 ml Wasser, 100ml trockenen Weißwein, 100 ml Essig, 10 Pfefferkörnern, 1 Schalotte oder kleine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt
 Schalotte klein schneiden, mit allen anderen Zutaten in einen Topf geben und alles auf ein Drittel einkochen. Den Fond absieben und zur Seite stellen.

Geklärte Butter

250 g Butter in einen Topf geben und so lange bei kleiner Hitze das Wasser aus der Butter auskochen, bis nur noch das reine Butterfett übrig ist. Dabei muss man darauf achten, dass die Butter nur goldbraun wird. Das klare Butterfett durch ein Tuch oder eine Kaffeefiltertüte laufen lassen. Diesen Vorgang nennt man Butter klären. Sie hält sich, gut verschlossen, einige Tage im Kühlschrank.

Für die Hollandaise 4 Eier trennen und die Eigelbe in eine Schüssel geben, die sich zum Aufschlagen im Wasserbad eignet. Pro Eigelb 1/2 Eierschale Reduktion zu den Eigelben geben und mit etwas Salz und etwas Zitronensaft würzen. Im Wasserbad zu einer dickcremigen

Frühlings-Menü! Rezept: SteffenSchwarz/Foto: Jan Bürgermeister
ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN März-April 2018

Masse aufschlagen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und nun die geklärte Butter, auf Körpertemperatur erwärmt und pro Eigelb eine ½ Eierschale, in einem dünnen Strahl zur Eimasse geben, dabei die Soße kräftig rühren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Sauce Maltaise

2 Blutorangen

Diese Sauce ist eine Ableitung der Hollandaise und wird ausschließlich zu Spargel serviert. Dazu wird der auf die Hälfte eingekochte Saft von Blutorangen abgekühlt und unter die fertige Sauce Hollandaise gegeben.

Kerbel-Kartoffelplätzchen

1 kg mehligere Kartoffeln, 3 EL feine Zwiebelwürfel, 1 Eigelb, 1 EL Butter, 3 EL gehackter Kerbel, Salz, Muskat, Mehl, Öl

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen ausdämpfen. Die Butter in einer Pfanne auslassen und darin die Zwiebelwürfel dünsten. Wenn die Kartoffeln weich sind das Wasser abschütten und den Topf nochmal zurück auf den Ofen stellen um die Kartoffeln auszudämpfen. Die Kartoffeln dabei umrühren. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken. Eigelb und Zwiebeln unter Rühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse etwas abkühlen lassen und nun den gehackten Kerbel unterarbeiten. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu dicken Rollen formen in Klarsichtfolie einrollen und kalt stellen. In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne mit wenig Öl goldbraun braten.