Hauptgericht

Rosa Kalbstafelspitz mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

Zutaten:

Salz
Zucker
800 g Kalbstafelspitz
400 g Kartoffeln neue
700 g Spargel
250 g Butter
2 St. Eigelb
Pfeffer
Pflanzenöl
10 ml Weißwein
10 ml Balsamico, hell
10 ml Wasser
1 St. Lorbeerblatt
Pfefferkörner, schwarz
3 St. Piment
2 g Kümmelsamen
0.1 Bund Thymian

Zubereitung:

Für das Fleisch, dies von Sehnen befreien. Mit Pflanzenöl einreiben, vorsichtig von allen Seiten salzen und bei 80°C zu einer Kerntemperatur von 50°C garen. Dann mit einer Pfanne mit Pflanzenöl, 50g Butter und etwas Thymian nachbraten. Zum Anrichten, das Fleisch in Tranchen schneiden und mit Salzflocken würzen.Währenddessen, die Kartoffeln in Salzwasser mit Lorbeer, Pfefferkörner, Piment und Kümmel bissfest kochen. Wenn man möchte, kann man die Kartoffeln pellen und in Pflanzenöl mit 1EL Butter gold-braun braten.Für die Sauce, den Weißwein mit hellen Balsamico und Wasser mischen. 200g Butter im Topf schmelzen. Eigelbe mit der Weißwein Mischung in einer Schüssel, mit einer Prise Salz, über Wasserbad dick aufschlagen. Dann die flüssige Butter vorsichtig und langsam in einen dünnen Stahl einrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und bis zum Anrichten warmstellen.