

Kalbskotelette gebraten mit Renchtäler Spargel, Sauce Hollandaise und Kratzete

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

4 Kalbskotelette (ca. 200g)
4 Esslöffel Bratensauce
Salz, Pfeffer
Geklärte Butter zum Braten
2 kg 1A-Spargel
Zucker, Salz, Zitrone, Butter

Sauce Hollandaise

4 Eigelb
120 ml Weißweinreduktion
200 g Butter
Salz, Zitrone
Pfeffer aus der Mühle

Für die Reduktion:

200 ml trockener Weißwein auf 120 ml Reduktion
10 Pfefferkörner
2 Schalotten klein geschnitten
1 Lorbeerblatt

Glasur für Spargel

100g Brühe
50g Butter

Kratzete

200g Milch
70 g Mehl
6 Eier
30 g geschlagene Sahne
Salz, Muskat
20g Butter

Zubereitung:

Den geschälten Spargel binden und in Salzwasser, Zucker, Zitrone und Butter kochen.

Die Kalbskotelette mit Salz, Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne scharf anbraten. Im Backofen bei 100° C ca. 12 min fertig garen.

Für die Weißweinreduktion, den Weißwein mit Schalotten, Pfefferkörner und dem Lorbeerblatt auf 120 ml einkochen lassen.

Eigelb mit der Reduktion vermischen und auf dem Wasserbad aufschlagen (70° C). Die Butter langsam einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Für die Glasur die Brühe mit der Butter erwärmen und mit einem Zauberstab schaumig mixen.

Milch, Mehl, Eier, Salz und Muskat vermischen und die geschlagene Sahne unterheben. In heißer Pfanne mit Butter ausbacken.

Anrichten

Den Spargel auf einen Teller mit der Sauce Hollandaise geben und mit der Glasur bestreichen. Das Kalbskotelette tranchieren und daneben anrichten und die Bratensauce dazugeben. Die Kratzete extra dazu servieren.