

Gasthof Kreuz Trautz

Sautierten Spargeln mit rosa gebratenem Kalbsrücken an Limettenschaum

Zutaten für 4 Personen:

600 – 800 gr. Kalbsrücken
Salz, Pfeffer
Öl zum anbraten

1kg. Spargel
(weiß, grün oder gemischt)
von bester Qualität!!!
100 gr. Butter
Salz, Pfeffer

0,2 lit. Kalbsfond oder Klare Brühe
0,2 lit. Sahne (36%)
1 Teelöffel Maizena mit etwas Wasser
angerührt
Saft einer Limette
1 Limette unbehandelt

Zubereitung:

Kalbsrücken von Flachsen befreien, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit nicht zuviel Öl auf beiden Seiten kurz scharf anbraten. Anschließend ins auf 150° vorgeheizte Rohr schieben, Temperatur auf 70° zurück drehen, und ca. 20 min. ziehen lassen.

Während dessen Spargel schälen, (dicke Spargeln der Länge nach halbieren, dünne Spargeln nicht) und in 4 – 5 cm lange Stücke schneiden. Butter in Pfanne erhitzen und die Spargelstücke ohne Farbe nehmen zulassen ca. 7 – 8 min. anbraten.
Würzen mit Salz und Pfeffer.

Zur gleichen Zeit Kalbsfond (oder Brühe) mit Sahne aufstellen (dazu sollte man Sahne mit 36% Fettgehalt verwenden, dünnere Sahne flockt schneller aus) und leicht reduzieren lassen, mit aufgelöster Maizena leicht binden, Limettensaft zugeben, etwas Limettenschale mit feiner Reibe dazu reiben und mit Stabmixer durchmischen. Gegebenenfalls etwas nachwürzen.

Die sautierten Spargeln auf Teller anrichten, den Kalbsrücken in Scheiben schneiden und auf den Spargel legen, mit Limettenschaum napieren und nochmals etwas Limettenschale darüber reiben.

Als Beilage empfehle ich Tagliatelli oder Risotto.