

Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

Paillard vom Kalb mit Zitronen-Sabayon und gebratenem Spargel

für 4 Personen:

8	Kalbsrückensteaks oder Kalbsschnitzel, hauchdünn geklopft
1	Zitrone: davon Saft und Abrieb
1/8 l	gute Fleischbrühe
1/8 l	trockenen Weißwein
2	Schalotten, fein geschnitten
50 g	Crème fraîche
50 g	Butter
	etwas Rapsöl
	Ursalz, Pfeffer, Galgant, Mutterkümmel
1000 g	weißer Spargel
3-4	Eigelbe

Die Schalotten in etwas Butter glasig andünsten und mit Fleischbrühe, Crème fraîche und Weißwein aufgießen. Zitronensaft und -abrieb dazu geben, etwas reduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 3 – 4 Eigelben cremig aufschlagen und abschmecken.

Den Spargel schälen und lediglich 5 – 6 Minuten in Salzwasser mit etwas Zucker kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen und schräg in 4 cm lange Stücke schneiden. Diese Stücke in brauner Butter anbraten, salzen, pfeffern und etwas Farbe nehmen lassen.

Die hauchdünn geklopften Fleischscheiben auslegen und gleichmäßig mit Salz, Pfeffer, Galgant und Mutterkümmel würzen. In einer recht heißen Stilpfanne mit etwas Öl und Butter nur Sekunden von beiden Seiten braten.

Das Fleisch auf dem Spargelgemüse anrichten und den Zitronenschaum darum herum geben. Sofort servieren, damit das Fleisch nicht zu trocken wird.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München