

Kalb-Filet und Orangen-Spargel mit Senf-Hollandaise

Für vier Portionen

700 g Kalbsfilet	4 EL Olivenöl	5 Schalotten
3 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin	12 Stangen Spargel, weiß
2 Orangen, unbehandelt	2 Zweige Estragon	8 Pfefferkörner, schwarz
3 EL Weißweinessig	250 g Butter	3 Eier, frisch
1 Zitrone, unbehandelt	2 EL Senf, grobkörnig	1 EL Honig, flüssig
Salz, Pfeffer, Chili		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen. Das Kalbsfilet rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Schalotten und drei Knoblauchzehen halbieren. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Kalbsfilet zusammen mit den Schalotten, dem Knoblauch und dem Rosmarin hineingeben und von allen Seiten anbraten. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen 30 bis 40 Minuten garen. Den Spargel schälen, die Enden um zwei Zentimeter kürzen. Zwei weitere Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Eine Orange in Scheiben schneiden. Die Schale der zweiten Orange mit Hilfe eines Sparschälers dünn abschälen, den Saft beider Orangen auspressen (ergibt circa 300 Milliliter Saft). Die Schalotten sowie die Orangenschale in einem breiten Topf in zwei Esslöffeln Olivenöl anbraten. Den Spargel hineinlegen und mit dem Orangensaft begießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit einigen Zweigen Estragon belegen. Bei milder Hitze etwa zehn bis 15 Minuten bissfest garen. 75 Milliliter Wasser abmessen. Die verbliebene Schalotte schälen und klein würfeln. Die Pfefferkörner grob zerstoßen. Nun das Wasser mit den Schalotten, den Pfefferkörnern und dem Weißweinessig in einem Topf aufkochen und auf ein Drittel einkochen lassen. Lauwarm abkühlen lassen. Die Butter in Würfel schneiden und bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Die Eier trennen. Die lauwarmer Schalotten-Reduktion durch ein Sieb in eine große Schlagschüssel gießen und die Eigelbe zufügen. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad (75 bis 80 °C) stellen und mit einem Schneebesen zu einem dick-cremigen Schaum aufschlagen. Anschließend die Schüssel vom Herd nehmen und die weiche Butter stückchenweise unter die Eigelbe schlagen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen und die Hollandaise mit Salz, Chili und Zitronensaft abschmecken. Senf und Honig unterrühren. Das Kalbsfilet in Tranchen schneiden und auf dem Spargel anrichten. Mit der Hollandaise beträufeln, den Rest dazu servieren.

Johann Lafer am 07. Juli 2012