

Cordon bleu vom Rinder-Steak mit Thai-Spargel

Für zwei Personen

| | | |
|------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| 400 g Rinderhüftsteak | 4 Scheiben Bacon | 2 Scheiben gekochten Schinken |
| 200 g Drillinge | 400 g grüner Thai-Spargel | 1 Zitrone |
| 2 Eier | 7 Knoblauchzehen | 2 Zweige Rosmarin |
| 2 Scheiben Bergkäse | 250 g Butter | 1 TL Senf |
| 200 ml Gemüsefond | 200 ml Sonnenblumenöl | 100 ml dunklen Balsamicoessig |
| Rapsöl, Butter, Kresse | Chilifäden, Paprikagewürz | Salz, Pfeffer |

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Drillinge putzen, waschen, vierteln und auf ein Backblech geben. Die Kartoffeln für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Von den Knoblauchzehen fünf abziehen und pressen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abziehen. Die Eier zusammen mit dem Öl in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Den Knoblauch, den Senf, den Essig sowie etwas von der Zitronenschale zugeben und ein weiteres Mal pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und eine Tasche hineinschneiden. Den gekochten Schinken sowie den Käse hineinlegen und das Fleisch von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bacon um das Fleisch wickeln und mit Küchengarn fixieren. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten darin anbraten. Eine Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit den Rosmarinzweigen ebenfalls in die Pfanne geben. Das Fleisch anschließend in den vorgeheizten Ofen geben und darin weiter garen lassen. Eine weitere Pfanne mit etwas Butter und einer kleinen Menge Rapsöl erhitzen. Den Spargel schälen und in die heiße Pfanne geben. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit einem weiteren Stück Butter zusammen sowie etwas Zitronenabrieb in die Pfanne geben. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und in der Aioli-Crème wenden. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Kartoffeln und dem Spargel auf einem Teller anrichten und servieren.

Jasmin Degenhardt am 26. November 2012