

# Maibock-Filets mit Sauce béarnaise, Spargel, Drillinge

**Für zwei Personen**

**Für die Maibockfilets:**

4 Maibockfilets, à 80 g	2 Zweige Thymian	10 Wacholderbeeren
1 Nelke	Sonnenblumenöl	Butter, Salz, Pfeffer

**Für das Sauce béarnaise:**

1 kleine Schalotte	1 Bio-Zitrone	2 Eier
150 g Butter	60 ml trockener Weißwein	1 Schuss Weißweinessig
2 Zweige Kerbel	2 Zweige Estragon	1 Nelke
5 schwarze Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für den Spargel:**

6 Stangen weißer Spargel	6 Stangen grüner Spargel	1 Ei
20 g Mehl	40 g Panko-Mehl	40 g Butter
20 ml Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Drillinge:**

6 Drillinge	1 Lorbeerblatt	1 TL Kümmelsamen
-------------	----------------	------------------

Für den Spargel einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für die Drillinge ebenfalls einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für das Fleisch Maibockfilets kalt abspülen und trockentupfen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Aus Thymianblättern, Nelke, Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren eine Art Beize herstellen und Maibockfilets damit einreiben. Bei 80 Grad Grad auf einem Gitter circa 25 Minuten „rückwärts“ garen. Sonnenblumenöl und Butter erhitzen und Fleisch darin vor dem Servieren kurz anbraten.

Für die Sauce Béarnaise Schalotte abziehen und klein schneiden. Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Teil der Kräuter beiseite stellen. Zitrone halbieren und Saft pressen. Weißwein, Weißweinessig, Zitronensaft, Nelke, Kerbel, Estragon, Lorbeer, Pfefferkörner und Schalotte zusammen in einen Topf geben und reduzieren. Reduktion durch ein Sieb passieren. Eier trennen und Eigelb über einem Wasserbad in die Reduktion geben und schaumig schlagen. Butter in einer Pfanne zerlassen, bis sie braun ist. Braune Butter nach und nach ebenfalls in die Reduktion einrühren. Mit den beiseite gestellten Kräutern verfeinern und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel weißen Spargel schälen, grünen Spargel nur im unteren Drittel. Beide Sorten in Salzwasser mit etwas Zucker bissfest garen, dann Wasser abschütten. Hälfte des Spargels in mundgerechte Stücke schneiden. Mehl und Panko-Mehl jeweils in einen tiefen Teller geben. Ei trennen und verquirlen. Spargelstücke erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in Panko-Mehl wenden. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl und etwas Butter goldgelb ausbacken und abtropfen lassen. Restliche Butter zerlassen, beiseite gestellten Spargel darin glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffeln Drillinge waschen und mit Schale in Salzwasser zusammen mit Kümmel und Lorbeer gar kochen. Abschütten und wahlweise halbiert, im Ganzen oder angebraten servieren. Maibockfilets mit Sauce Béarnaise, Drillingen und Zweierlei vom Spargel anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 27. Mai 2016