

Gebratener Spargel in Kräuter-Ei mit Kalb-Steak

Für 2 Personen

600 g Spargel	1 EL Butter	Pfeffer, Salz
1 Prise Puderzucker	4 Eier	2 EL gehackte Kräuter
2 Kalbssteaks a 150 g	1 EL Butterschmalz	

Der frischen Spargel wird gewaschen und geschält. Die holzigen Enden werden abgeschnitten. Butter in eine Pfanne geben, für die man einen dicht schließenden Deckel besitzt. Butter erwärmen und den Spargel hineingeben. Bei sehr kleinem Feuer so braten, dass die Butter nicht verbrennt. Wenig pfeffern und leicht mit Salz und Puderzucker bestreuen. Den Grill im Backofen vorheizen. Die Eier mit dem Schneebesen schaumig schlagen, die Kräuter untermengen, salzen. Sind die Spargelstangen weich evtl. die Hitze erhöhen, falls sich Saft aus dem Spargel auf dem Pfannenboden gesammelt hat. Ist alle Flüssigkeit eingekocht, das Eier-Kräutergemisch über den Spargel gießen und die Pfanne kurz unter die Grillschlange im Backofen geben. Die Steaks plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten braten. Kräuterspargelstangen mit den Kalbssteaks anrichten. Sehr gut passen dazu neue Kartoffeln.

Vincent Klink Mittwoch, 29. April 2009