

Spargel in der Folie gegart mit gebratenem Kalb-Rücken

Für 4 Personen

28 Stangen Spargel (à ca. 50 g)	160 g Butter	600 g Kalbsrücken
Meersalz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	250 ml Kalbsjus	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Spargel schälen und die unteren holzigen Enden abschneiden. 150 g Butter in einem Topf schmelzen. Je 7 Stangen Spargel auf zwei übereinander gelegte große Bögen Alufolie legen. Mit der geschmolzenen Butter begießen. Nacheinander die beiden Folien darüber schließen und die Folienenden jeweils sorgfältig zusammenfalzen. Die Pakete nebeneinander auf einem Backblech auf die untere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben und den Spargel ca. 35 Minuten garen. Den Kalbsrücken in Medaillons von ca. 150 g schneiden. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, eine ungeschälte Knoblauchzehe zugeben und die Medaillons bei etwas mehr als der mittleren Hitzestufe von beiden Seiten jeweils ca. 6 Minuten in der Pfanne braten. 2 Minuten vor Ende der Bratzeit 1 EL Butter, 2 Rosmarin und 4 Thymianzweige mit in die Pfanne geben. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kalbsjus in einem Topf erhitzen. Den Spargel aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, aus der Folie nehmen. Spargel mit Meersalz und einer Prise Zucker würzen. Auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen. Die Medaillons dazu anrichten, mit der Jus beträufeln und servieren.

Frank Buchholz 04. Juni 2012