

Gratiniertes Kalbskotelett mit Spargel und Senfsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Fleisch:

- 4 Kalbskoteletts (ca. 250 g)
- 1 EL milder Senf
- 1 EL Erdnussöl
- 80 g Dörrobst (Pflaumen, Birnen, Äpfel)
- 1 Zwiebel (klein)
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Greyerzer Käse
- ½ Bund Kräuter (Rosmarin oder Thymian)

Spargel:

- 1 kg weisser Spargel
- 1 TL Zucker
- 1 EL Butter

Sauce Hollandaise:

- 250 g Butter
- 1 Schalotte
- 4 weisse Pfefferkörner
- 1 EL Weissweinessig
- 1 dl Weisswein
- 4 Eigelb
- Meersalz
- 1-2 TL Zitronensaft
- 8 EL Keimöl
- 2 TL süsser Senf
- 2 TL scharfer Senf
- 2 TL Zitronenmelisse
- Pfeffer



Zubereitung:

Fleisch:

Koteletts mit Senf rundum bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl beidseitig je 2-3 Minuten braten.

Backofen mit Grillfunktion auf 200° C vorheizen. Dörrobst in kleine Stücke, Zwiebel in Ringe und Greyerzer in Scheiben schneiden. Auf die gebratenen Koteletts verteilen und im Ofen überbacken bis der Käse leicht geschmolzen ist. Kräuter darüber zupfen und anrichten.

Spargel:

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und die Stangen in kochendem Salzwasser mit Zucker und 1 EL Butter bissfest garen.

Sauce Hollandaise:

Die Butter in einer Pfanne bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis sich die weissen Eiweisspartikel am Boden abgesetzt haben und die Butter klar aussieht. Die Butter vorsichtig in eine andere Pfanne giessen, sodass die Eiweisspartikel am Pfannenboden bleiben. Die geklärte Butter lauwarm abkühlen lassen.

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Den Essig und den Wein mit den Schalotten und dem Pfeffer in eine kleine Pfanne geben und auf etwa die Hälfte einköcheln lassen. Durch ein Sieb in eine runde Metallschüssel oder einen Schlagkessel giessen.

In einem Topf 5 bis 10 cm hoch Wasser geben und aufkochen lassen. Die Eigelbe zur Weinreduktion geben. Die Schüssel in das siedende Wasserbad hängen (der Boden sollte das Wasser nicht berühren) und die Eigelbe mit dem Schneebesen oder dem elektrischen Handrührgerät dickschaumig aufschlagen.

Die geklärte Butter zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unter ständigem Rühren untermischen, bis die Masse dicklich wird (das dauert 5 bis 10 Minuten). Die Hollandaise mit Salz und Zitronensaft würzen und zusammen mit den restlichen Zutaten zu einer Senfsauce rühren. Zu den Spargeln anrichten.