

Steaks mit Kräuterkruste und Spargel an Kressesauce

Für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Schweinsteaks, je ca. 130 g
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter oder Bratcrème
- 75 ml trockener Weisswein
- 4 cl Noilly Prat
- 2 Schalotten

Kräuterkruste:

- 50 g altbackenes Brot
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Eigelb
- 3 EL Butter, weich
- 2 EL Gruyère AOC
- je 2 EL Petersilie, Schnittlauch und Bohnenkraut
- Pfeffer aus der Mühle



Spargel:

- 1 kg weisser Spargel
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 30 g Butter

Kressesauce:

- 400 ml Kalbsfond
- 2 EL Öl
- ½ TL getrockneter Rosmarin
- ½ TL getrockneter Thymian
- 200 g Crème fraîche
- 2 EL Zitrone
- 4 EL grob zerkleinerte Kresse

Zubereitung

Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen. Fleisch würzen und beidseitig je 1-2 Minuten in der heissen Bratbutter anbraten. Auf eine ofenfeste Platte legen.

Für die Kräuterkruste das Brot fein hacken, die Knoblauchzehe auspressen, den Käse reiben und die Kräuter ebenfalls fein hacken. Anschliessend alle Zutaten mischen und auf dem angebratenen Fleisch verteilen. In der oberen Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 4-6 Minuten überbacken, heiss servieren.

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

Die Schalotten schälen und feinwürfeln. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Wein, Noilly Prat und Kalbsfond angiessen und die Sauce bis auf ein Drittel einkochen lassen.

Die Sauce mit Crème fraîche und Zitronensaft verfeinern. Vom Herd nehmen und die Kresse einrühren. Die Sauce schaumig schlagen.

Den Spargel abgiessen, abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Steaks dazulegen und mit der Kressesauce servieren.

Dazu passt Rösti