

Frischer Stangenspargel a la Surf'n'Turf

mit einer gebratenen Garnele auf Rinderfiletsteak,
Chili-Hollandaise und neuen Kartoffeln

aus dem Gasthaus & Hotel Bähre,
Burgdorf-Ehlershausen

(für 4 Personen)

Zutaten

2 kg heimischer Stangenspargel
4 Steaks vom Rinderfilet (je ca.
150g)
12 Garnelen (ohne Schale oder
easy peel)
Knoblauchpfeffer
500g neue Kartoffeln

2 Eigelb
Weißwein 100 ml
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
frischer Chili (wahlweise Sweet
Chili Sauce und Chili Flocken)

Der Spargel

Den Spargel mit einem Spargelschälmesser schälen.
In einem mit Zucker und Salz abgeschmecktem Wasser, je nach
bevorzugter Garstufe, 14 bis 20 Minuten kochen.

Das Fleisch und die Garnelen

Die Rindersteaks mit Salz und Pfeffer leicht würzen und in einer
Pfanne kurz anbraten. Im vorgeheizten Backofen je nach bevorzugter Garstufe bei 220
Grad 4 bis 10 Minuten fertig braten. Aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen.
Die Garnelen in der Pfanne fertig braten. Für den Geschmack kurz vor Ende mit etwas
Knoblauchpfeffer und Salz (wenig) würzen.

Die Chili-Hollandaise

Die Butter erhitzen, bis sie flüssig ist. Sie darf aber nicht zu heiß sein, maximal 80 Grad.
Den Chili in dem Weißwein kurz aufkochen und wieder erkalten lassen.
Die zwei Eigelb mit 100 ml Weißwein in eine Metallschale geben und mit einem
Schneebeesen auf einem heißen Wasserbad schaumig schlagen.
Die warme Butter tröpfchenweise unter den Schaum ziehen.
Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
Bei Verwendung von Sweet Chile Sauce, diese zum Schluss unterziehen.

Servieren Sie den Spargel auf einem Teller mit dem Rinderfilet und den Garnelen. Die
Chili-Hollandaise und die Kartoffeln servieren Sie à part.

