

Grüner Spargel im Kalbsrücken mit Schinkenmantel

Spargelrezept des Jahres 2018 von Küchenchef Kay Masan
aus dem Forsthaus Heiligenberg,
Bruchhausen-Vilsen

(Für 6 Personen)

Nusskartoffeln

Kartoffeln mit einem Kugelausstecher formen und in Nussbutter (500 g gebräunte Butter) garziehen lassen.

Kalbsrücken

Dem Kalbsrücken (1,5 kg) mit einem Stahl- oder Kochlöffel ein Loch in die Mitte des Rückens stechen, mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen. Diesen sodann mit rohem, grünen Spargel füllen und in einen milden, luftgetrockneten Schinken einwickeln.

Den Rücken in Alufolie stramm einschlagen und diesen bei 60 °C ca. 1,5 Stunden im Backofen garen.

Anschließend den Rücken aus der Folie nehmen und in Rapsöl in der Pfanne anbraten, ruhen lassen und durchschneiden.

Spargel

(Pro Person 2 – 3 Stangen)

Den Spargel schälen und in Wasser (mit einer Prise Zucker, Salz, Butter und Zitrone) garen.

Sauce Hollandaise (ratzfatz)

- 4 Eigelb
- 1 EL Zitronensaft
- 1,5 EL Schmand
- 200 g Nussbutter (gebräunte Butter)

Eigelb mit Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab glatt pürieren. Die flüssige Nussbutter langsam in das Gefäß gießen.

Zum Schluss den Schmand hinzufügen, alles glattrühren und abschmecken.

