

Dry Aged Roastbeef vom Grill, gebratener weißer Spargel und Bärlauch Hollandaise

Fleisch:

400 Gramm Dry Aged Roastbeef
Olivenöl
Pfeffermühle
Fleur de Sel

Spargel:

400 Gramm weißen Spargel, Klasse 1
10 Kirschtomaten
Zucker
100 Gramm Stück Parmesan
100 ml Weißwein
Fleur de Sel
Pfeffermühle

Hollandaise:

3 Eigelbe
250 Gramm Butter
1 Zitrone
Weißwein
5 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
Fleur de Sel

- 1) Die Butter in einer Kasserolle schmelzen.
- 2) Aus dem Weißburgunder, den Pfefferkörnern und den Lorbeerblättern eine Reduktion herstellen, d.h. die Flüssigkeit um ein Drittel reduzieren.
- 3) Die drei Eigelbe mit der Reduktion in eine Rührschüssel aus Metall geben. Die Eigelbe werden über einen Topf mit siedendem Wasser cremig aufgeschlagen. Bitte mit der Hitze aufpassen ansonsten gibt es Rührei. Mit Gefühl ;-)! Wenn das Ei-/Reduktionsgemisch cremig ist dann löffelweise die geschmolzene Butter einrühren sodass eine schöne Emulsion entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- 4) Weißen Spargel schälen und in 1 – 2 cm große Stücke schräg schneiden. Kirschtomaten vierteln und die Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden.
- 5) Fleisch mit Salz würzen, auf dem Grill oder in einer Pfanne von beiden Seiten 3 Minuten mit hoher Hitze angrillen /anbraten. Anschließend das Steak im Ofen bei 70 Grad 15 Minuten ruhen lassen.
- 6) Den weißen Spargel im Wok für 6 – 7 Minuten in Olivenöl braten. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Am Schluss die Kirschtomaten und die Frühlingszwiebeln mit Spargelgemüse im Wok einmal durchschwenken. Spritzer Zitronensaft dran.
- 7) Anrichten: Hollandaise mit fein geschnittenem Bärlauch vermischen. Fleisch gegen die Faser aufschneiden. Spargelgemüse in der Mitte des Tellers anrichten und mit dem Parmesanscheiben garnieren. Fleisch auf das Gemüse drapieren, mit Fleur de Sel vorsichtig bestreuen und die Hollandaise links und rechts angießen

Guten Appetit!