

Outside Skirt

Grüner Spargel | Béarnaise

Zutaten:

1	Outside Skirt	250 g	Butter
500 g	grüner Spargel		etwas geklärte Butter zum Anbraten
250 g	Pfifferlinge	300 ml	Weißwein
2	Eigelb	1	Lorbeerblatt
100 ml	Reduktion	1 Prise	Zucker
4 Zweige	Kerbel	1 Prise	Salz
1 Zweig	Estragon	2	Pfefferkörner
20 ml	Kalbsglace	1	Wacholderbeere
	Salz, Zucker	1	Nelke
	Zitronensaft	2	Schalotten in Julienne

Zubereitung:

Das Skirt salzen und von beiden Seiten scharf anbraten. Auf dem Brett bis ca. 54 Grad ruhen lassen und es dann nochmal in geklärter Butter nachbraten.

Den Spargel am Ende abschälen und kurz im Salzwasserblanchieren. In der Pfanne mit etwas Butter braten. Die Pfifferlinge waschen und in etwas Butter kurz und knackig anbraten.



Weißwein, Lorbeerblatt, 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz, Pfefferkörner, Wacholderbeere, Nelke und Schalotten vermengen und auf 100 ml einkochen. Die so entstandene Reduktion dient als Basis für die Sauce Béarnaise.

250 g Butter klären (solange erhitzen bis sich die Molke vom Fett trennt). Die Reduktion mit 2 Eigelb auf einem Wasserbad cremig aufschlagen und vom Wasserbad nehmen. Die geklärte Butter (nicht zu heiß) langsam einführen, dann die Kalbsglace zugeben.

Die geschnittenen Kräuter begeben und mit Salz, Zucker evtl. etwas Zitronensaft abschmecken.

Guten Appetit!