

Kalbssteaks auf pikantem Gemüse mit Bärlauch-Hollandaise



Zutaten Kalbsteak

- 10 Stück Kalb Steak
- 2 ¼ EL Senf
- 2 ½ TL Salz

Pikantes Gemüse

- 2 ¼ Bund Frühlingszwiebeln & Butter zum dämpfen
- 1,4 Kg gemischtes Gemüse, z.B. Kohlrabi, grüne Spargeln und Bund Rübli, gerüstet, in Stücken
- 2 ¼ rote Peperoncini, entkernt in Ringe geschnitten
- 3,4 dl Gemüsebouillon
- 5 dl Saucenhalbrahm
- Salz
- Küchenkräuter & 3x Salbei

Bärlauch-Hollandaise

- 1 x Bund Bärlauch
- 18 Eigelb
- 9 EL Weisswein trocken
- 565 g Butter flüssig
- 1x Zitronensaft von einer Zitrone

Zubereitung

- Ofen auf 80°C vorheizen, 1 Platte und 4 Teller darin vorwärmen.
- **Fleisch** mit Senf bestreichen, würzen, in der heissen Bratbutter beidseitig je ca. 2 Minuten anbraten. Fleisch auf die vorgewärmte Platte geben und im 80°C warmen Ofen 30-40 Minuten niedergaren (Kerntemperatur des Fleisches ca. 60°C).

- **Gemüse:**

Zwiebel in derselben Pfanne in der Butter andämpfen. Gemüse und Peperoncini mitdämpfen, mit der Bouillon ablöschen, zugedeckt knapp weichkochen.

Saucenhalbrahm dazu giessen, sämig einkochen, würzen.

Pikantes Gemüse auf vorgewärmte Teller geben, Fleisch dazulegen.

Hollandaise:

- Für die Bärlauch-Hollandaise den Bärlauch abspülen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Eigelbe, Wein und 1 Prise Salz in einer großen Metall-Schüssel mit rundem Boden mittels eines Schneebesens verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen. Die Eigelbmischung kräftig mit dem Schneebesen schlagen, bis die Soße dicklich und cremig wird. Inzwischen die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, sie sollte aber auf keinen Fall bräunen. Die zerlassene Butter in dünnem Strahl mit dem Schneebesen langsam unter die Eigelbcreme schlagen, bis eine dickcremige Soße entstanden ist. Den gehackten Bärlauch unterrühren und die Hollandaise mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

Sofort mit dem Gemüse und Kalbssteak servieren.