

## *Spargel mit Soße Hollandaise an Kalbsrückensteak*

**Rezept für 4 Personen**

### **Zutaten:**

2 kg Spargel geschält  
12 mittlere Kartoffeln  
4 Kalbsrückensteak a 200 g  
4 Eigelb  
150 g Butter  
100 ml Weißwein  
Saft von einer Zitrone  
40 g Schnittlauch (klein geschnitten)  
Salz und Pfeffer



### **Zubereitung:**

Spargel je nach Stärke im Salzwasser 8-10 min kochen. Kartoffeln kochen. Kalbssteak salzen und pfeffern und je Seite 1 min scharf anbraten. Im Ofen bei 100 Grad ziehen lassen.

### **Soße Hollandaise:**

Butter in einem Töpfchen zerlaufen lassen (ca. 60-70 Grad). Eine Metallschüssel in ein Wasserbad mit leicht kochendem Wasser geben. Den Weißwein zuerst, dann Zitronensaft und Eigelb hinzufügen. Jetzt kräftig schaumig rühren und die zerlassene Butter langsam eingießen. Wichtig: Mit Schneebesen immer kräftig schlagen und nicht zu heiß werden lassen. Sofort danach servieren.

### **Unser Tipp:**

Sollte die Soße nicht sämig und glatt sein, sondern grieselig, nehmen Sie die Soße sofort aus dem Wasserbad und geben unter ständigem Verquirlen etwas kalten Weißwein dazu und montieren die Soße neu auf.

Guten Appetit!