



JOHANN LAFER

REZEPT

Gegrilltes Kalbsfilet im Speckmantel mit Kräuterbutter gefüllt auf grünem und weißem Spargel mit Orangenhollandaise

Rezept für 4 Personen

| | | |
|------|-----------------------------------|---|
| 4 | Medaillons vom Kalb, à 120 g | Die Medaillons zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Vakuumbbeutel geben und das Fleisch darin mehrere Stunden marinieren. |
| 6 EL | Olivenöl | |
| 1 | Thymianzweig, gehackt | |
| 1 | Rosmarinzweig, gehackt | |
| 2 | Knoblauchzehen, klein geschnitten | |
| 1 EL | gestoßener Pfeffer | |

| | | |
|------------|----------------------------------|---|
| 4 Scheiben | Kräuterbutter, à 10 g | Die Medaillons aus der Marinade nehmen, leicht platt drücken und an der Seite eine tiefe Tasche einschneiden, so dass die Kräuterbutter hinein gesteckt werden kann. Dann den Rand der Medaillons mit 2 dünnen Speckscheiben umwickeln und das Ganze mit einem Küchengarn binden. Die Medaillons bei mittlerer Hitze von beiden Seiten etwa 3 bis 5 Minuten grillen (direkte Hitze). Anschließend bei indirekter Hitze weitere 6 - 8 Minuten gar ziehen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss das Küchengarn entfernen. |
| 8 Scheiben | Frühstücksspeck Salz, Pfeffer | |



JOHANN LAFER **REZEPT**

Spargel:

| | |
|-------------|---------------------|
| 12 Scheiben | Speck, durchwachsen |
| 12 Stangen | Spargel, weiß |
| 12 Stangen | Spargel grün |
| 100 ml | Orangensaft |
| 300 ml | Geflügelfond |
| 10 | Pfefferkörner, weiß |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 50 g | Butter |
| | Salz |
| | Zucker |

Den Spargel waschen. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, den weißen Spargel schälen und die unteren Enden bei beiden abschneiden. Geflügelfond und Orangensaft in eine Aluschale, die auf dem Grill steht, geben. Pfefferkörner, Salz, Zucker Lorbeerblatt, Butter zugeben. Ebenso den weißen Spargel . Das Ganze mit dem Aludeckel oder Alufolie verschließen und dann bei milder Hitze auf dem Grill ca. 20 Minuten garen.

Orangenhollandaise:

| | |
|-------|---------------|
| 300 g | Butter |
| | Saft von |
| 0,5 | Zitrone |
| 1 | Ei |
| 3 | Eigelbe |
| 50 ml | Sahne |
| | Salz, Pfeffer |
| | Zucker |

Die Butter würfeln und in der 100 ml Spargelfond von oben auflösen. Zitronensaft, Ei, Eigelbe und Sahne zugeben, alles glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Auf 65° C erwärmen und durch ein feines Sieb passieren.

Die Sauce in einen iSi Gourmet Whip füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln.

Kerbelzweige für die Garnitur

.Den grünen Spargel mit dem Speck umwickeln und dann 6-10 Minuten grillen. Weißen Spargel aus dem Sud nehmen, mit dem grünen Spargel auf den Teller legen dazu das Kalbsfilet und zum Schluss die Sauce Hollandaise darauf spritzen. Mit Kerbel garnieren



JOHANN LAFER

REZEPT

© by Johann Lafer

Seite 3 von 3

Johann Lafers Table d'Or GmbH • Hauptstraße 3 • 55452 Guldenthal • Tel.: 06707-9495-0 • Fax: 06707-9495-45
Amtsgericht Bad Kreuznach • HRB Nr. 3444 • Sitz Guldenthal • Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de • tabledor@johannlafer.de