

Johann Lafer | Kalbskotelett im Parmesanmantel mit weißem Spargel und Orangen-Estragon-Hollandaise

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kalbskoteletts à 200 g
- 80 g frische Weißbrotbrösel
- 100 g Parmesan
- 100 g Mehl
- 6 Eier
- 100 ml Sahne
- 150 g Butterschmalz
- 20 Stangen weißer Spargel
- 1 Orange
- 2 Zitronen
- 8 Zweige Estragon
- 400 ml Orangensaft
- 100 ml Weißwein
- 300 g Butter, lauwarm
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter für die Form

Zubereitung:

Den Knochen der Kalbskoteletts putzen. Die Kotelettscheiben leicht plattieren, wieder in Form drücken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Parmesan reiben. Die frischen Weißbrotbrösel mit 80 g geriebenen Parmesan vermischen.

2 Eier mit 50 ml Sahne verquirlen. Die Koteletts erst in Mehl, danach in der Ei-Sahne wälzen und zuletzt in die Parmesanmischung geben. Die Panade leicht andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin goldbraun ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Den Spargel schälen und die unteren Enden abschneiden. Die Orange und 1 Zitrone in Scheiben schneiden. Beides zusammen mit 3 Zweigen Estragon in das mit Butter ausgestrichene Garblech verteilen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Orangensaft und Wein in einen Dämpfopf geben und erhitzen. 2 Zweige Estragon zugeben. Das Garblech über den leicht köchelnden Orangensud stellen und den Spargel zugedeckt bei 75 bis 80 °C (Thermometer gelegentlich überprüfen) etwa 15 Minuten garen. Anschließend den Spargel warm stellen.

Für die Orangen-Estragon-Hollandaise 100 ml des Dämpffonds der Spargel durch ein Sieb in einen Topf passieren und um die Hälfte einkochen lassen. 300 g Butter würfeln und in der noch warmen Reduktion auflösen.

1 Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. 3 Eier trennen. Zitronensaft, 1 ganzes Ei, die Eigelb und 50 ml Sahne zugeben, alles glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Auf 65 °C erwärmen und durch ein feines Sieb passieren. Das Ganze über einem warmen Wasserbad schaumig schlagen. 2 Zweige Estragon hacken und dazugeben.

Den Spargel auf Tellern anrichten, je 1 Kalbskotelett darauf geben. Mit der Hollandaise fertig stellen und mit einigen Estragonblättchen garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 07.06.2008

Prominente Gäste: Christina Surer & Christian Clerici