

Kochen mit Klaus

Rindersteaks mit Spargel & Bärlauch-Hollandaise

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 300 g grüner & 500 g weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft,
- Butter, 600 g Rindersteaks, 100 g Bacon, 1 kl. Zwiebel, Weißwein,
- 250 ml Hollandaise légère, 15 g Bärlauch, Pfeffer

Zubereitung:

1. Steaks waschen, trockentupfen u. mit Bacon an der schmalen Seite umwickeln. Zwiebel fein würfeln. Beim grünen Spargel das untere Drittel abschneiden, weißen Spargel schälen u. Enden abschneiden. Spargel mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut im Dampfgarer ca. 20 Min. garen (Spargelwasser aufheben).



2. In der Zwischenzeit die Steaks auf jeder Seite 3 Min. scharf anbraten, salzen, pfeffern u. im Ofen ca. 20 Min. bei 80°C fertig garen lassen.



3. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Hollandaise zugeben. Aufkochen, mit etwas Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft abschmecken. Bärlauch unterheben.



4. Steaks mit Spargel, Sauce u. Beilage anrichten.

Tipp des Chaoten: Dazu Wedges servieren.

