

Spargel-Salat mit Mandel-Rosinen-Vinaigrette, Radieserl, Mayonnaise und Kalbssteak

 happy-mahlzeit.com/2020/02/26/spargel-salat-mit-mandel-rosinen-vinaigrette-radieserl-mayonnaise-und-kalbssteak/

Zutaten für 4 Personen:

Für den Spargel-Salat:

- 800 g weißer Spargel
- ½ unbehandelte Zitrone
- 1 TL Zucker
- 1 EL Rosinen
- 40 g Mandelstifte
- 1 EL Sherryessig
- 2 EL Öl
- 1 EL Walnussöl
- 4 Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- Zucker
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Mayonnaise:

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 EL Senf
- 170 ml Öl
- 3 EL Walnussöl
- Salz
- Cayennepfeffer
- Zucker

Außerdem:

- 600 g Kalbsrücken, Lende
- Salz
- 1 EL Öl

Zubereitung:

Den Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Je 1/4 der Spargelstangen mit Küchengarndraht zusammenbinden. Die Zitrone auspressen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser mit Zucker, Zitronensaft und ausgepresster Zitrone aufkochen. Den Spargel hineingeben, den Topf vom Herd nehmen und den Spargel 20 - 25 Minuten gar ziehen lassen.

Vom Spargelsud etwas abnehmen und die Rosinen darin einlegen. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten und beiseitestellen.

Für die Mayonnaise das Ei und Eigelb, den Senf und beide Ölsorten in einen hohen Rührbecher geben und 10 Minuten stehen lassen, damit alle Zutaten dieselbe Temperatur haben. Dann mit dem Stabmixer vorsichtig von unten nach oben ziehen, bis die Mayonnaise dick gebunden hat. Mit etwas Spargelsud auf die gewünschte Konsistenz bringen und mit Salz, Cayennepfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Kühl stellen.

Den Essig und die Öle verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mandeln und Rosinen mit dem Spargelsud in die Vinaigrette legen.

Die Radieschen putzen, waschen, erst in Scheiben, dann in Stifte schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch und Radieschen mit etwas Vinaigrette mischen. Den Spargel im restlichen Spargelsud nochmals erhitzen.

Den Backofen auf 185 °C vorheizen.

Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Das Kalbfleisch mit der Hand etwas flacher drücken, mit Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundum anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf dem Ofengitter 10 Minuten garen.

Den erwärmten Spargel auf Teller verteilen und mit der Mandel-Rosinen-Vinaigrette marinieren. Die Hälfte der Radieschen-Schnittlauch-Mischung darübergeben.

Das Fleisch herausnehmen und in 4 Scheiben schneiden. Die Steaks neben dem Spargel anrichten und mit der restlichen Radieschen-Schnittlauch-Mischung beträufeln. Dazu die Mayonnaise reichen.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 21.4.2013