



# KALBSRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE AUF SPARGEL MIT SCHNITTLAUCHSAUCE UND SPECKCHIPS

von Christoph vom Hotel & Chalets Schallerhof

## Zutaten

Für 4 Personen

4 Kalbsrückensteaks zu je 140g  
Salz, Pfeffer  
Öl zum Braten  
40g Toastbrot gerieben ohne Rinde  
20g Parmesan gerieben  
50g Butter kalt  
20g Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian, Salbei)

## Spargel

10 weiße Stangenspargel  
10 grüne Stangenspargel  
1 EL Butter  
1 EL Brotbrösel und Parmesan gerieben vermischt  
TL Zucker  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Zunächst die Toastbrotbrösel mit 20g Parmesan und den Kräutern kurz mixen. Die Brösel-Kräutermischung mit 50g kalter Butter, Salz und Pfeffer verkneten. Die fertige Kruste zu einem Block formen, in Klarsichtfolie einwickeln und in den Kühlschrank stellen. Die Kalbsrückensteaks salzen und pfeffern und mit dem Öl in einer Pfanne rosa braten, danach das Fleisch kurz ruhen lassen. Die Kräuterkruste in Scheiben schneiden, auf die Steaks legen und bei starker Oberhitze (ca. 250° Grillfunktion) im Ofen für kurze Zeit überbacken bis eine schöne Kruste entsteht.

In der Zwischenzeit den geschälten Spargel in ca. 3cm große Stücke schneiden, in einer Pfanne etwas Butter geben und den Spargel darin kurz braten. Den fertigen Spargel mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss in einer Mischung aus 1EL geriebenen Parmesan und 1EL Brösel unterschwenken.

Für die Schnittlauchsauce 200g Butter in einer Pfanne schmelzen. Das Eigelb, Suppe und Weißwein in eine Schüssel

### **Schnittlauchsauce**

200g Butter  
2 Eigelb  
50 ml Kräfftige Suppe  
10ml Weißwein  
Salz Pfeffer  
etwas Zitronensaft  
Schnittlauch

### **Speckchip**

4 Scheiben Speck

geben und über einem Wasserbad schaumig rühren. Die warme geschmolzene Butter langsam mit einem Schneebesen unter die Eigelbmasse geben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in eine Espumaflasche füllen und mit einer Sahnekapsel versetzen. Die fertige Sauce anschließend mit etwas Schnittlauch bestreuen.

Für die Speckchip den Speck in eine Pfanne geben, ein Backpapier drauflegen und mit einer Pfanne beschweren, so ca. 10 min langsam bei kleiner Hitze braten lassen. Anschließend den gebratenen Speck aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei ca. 80 Grad nachtrocknen lassen. Alles auf einem Teller anrichten.

Dazu passt besonders gut frisch zubereitetes Kartoffelpüree

Guten Appetit wünscht Fam. Walzl vom [Hotel & Chalets Schallerhof](#)