

Aus dem Rezeptbuch

vom Küchenchef Uwe Schladenhaufen

Gericht des Monats - Mai 2015

„Kalb und grüner Spargel vom Grill“

für 4 Portionen

1 Kg grüner Stangenspargel
800 g 4 Medaillons vom Kalb
160 g Kirschtomaten
250 g Kartoffelecken
etwas Sonnenblumenöl
grobes Meersalz / Pfeffer
20 g Butter und etwas Zucker
Rosmarin



Depositphotos_24592711_original - ©Subbotina

Zubereitung

Den grünen Spargel an den Enden ca. 4 cm schälen. Die Spargelstangen in kochendem Wasser, welches mit etwas Salz und Zucker abgeschmeckt ist und 20 Gramm Butter bekommt, ca. 3 Minuten garen und direkt unter kaltem Wasser abschrecken.

Parallel die Kartoffeln mit der Schale gut waschen und gegebenenfalls bürsten. Diese in gesalzenem Wasser fast fertig garen.

Die 4 Kalbsmedaillons mit dem Sonnenblumenöl bestreichen und auf den heißen Grill legen. Dazu die etwas geölten gekochten, geviertelten Kartoffeln. Nach ca. 4 Minuten die Rosmarinzwige auf den Grill, die Medaillons wenden und diese auf den Rosmarin legen. Nun den Spargel und die Kirschtomaten mit auf den Grill ausbreiten. Die Kartoffel und das Gemüse mehrmals wenden und mit den Steaks mit dem Pfeffer und dem groben Meersalz würzen.

Auf vorgewärmten Teller anrichten und fertig ist das leichte, schmackhafte Frühlingssgericht.

Mein Tipp:

Einen leicht gekühlten fränkischen Rotling dazu servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.
Uwe Schladenhaufen
Küchenchef