

Paillard vom Kalb, auf Zitronen Schaum mit gebratenem Spargel

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, lecker aus der „schnellen Küche

Zutaten

- 1200 g weißer Spargel
- 8 Stück, recht dünn geklopfte Kalbsrückensteaks oder
- Kalbsschnitzel à 90 - 100 g, 2 Stück p. P.
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- 1/8 l gute Fleischbrühe
- 1/8 l trockenen Weißwein
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 50 g Crème fraiche
- 50 g geklärte Butter
- Etwas Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Zitronen Sabayon:

Schritt2

Die Schalotten in Butter glasig andünsten und mit der Fleischbrühe, Crème fraiche und dem Weißwein aufgießen.

Schritt3

Den Zitronensaft und Abrieb, dazu geben und auf die Hälfte reduzieren lassen.

Schritt4

Diesen Ansatz nunmehr mit 3 - 4 Eigelben, auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, Eigelbe gut ausgaren.

Schritt5

Die geklärte Butter unterheben, mit Salz und Pfeffer herzhaft nachschmecken.

Schritt6

Der gebratene Spargel:

Schritt7

Den Spargel herkömmlich schälen und lediglich 5 - 6 min. in Salzwasser mit etwas Zucker kochen.

Schritt8

Heraus nehmen, abkühlen lassen und schräg in 4 cm lange Stücke schneiden. In brauner Butter anbraten, Farbe nehmen lassen. salzen, pfeffern.

Schritt9

Die Paillards:

Schritt10

Das Fleisch zwischen 2 Klarsichtfolien auslegen, recht dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt11

Mit Zitronensaft beträufeln. leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt12

In einer recht heißen Stielpfanne mit etwas Öl und Butter nur

Schritt13

4 - 5 Sekunden von jeder Seiten braten. Ca. 1 min. in der noch heißen Pfanne ausruhen lassen, keinesfalls zu trocken braten, rosa halten.

Schritt14

Heraus nehmen, sofort anrichten.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die Paillards auf / an dem Spargelgemüse anrichten und den Zitronenschaum drum herum geben, sofort servieren.

Schritt17

Dazu reiche ich kleine Pellkartöffelchen (Drillinge) in brauner Butter gebraten.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** edel, lecker, leicht, ostern, saisonal, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/paillard-vom-kalb-auf-zitronen-schaum-mit-gebratenem-spargel/>