



# 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.
- 1 Zitrone, hiervon Saft und Abrieb
- 1/8 l guter Rinderfond
- 1/8 l trockenen Weißwein wie Chardonnay
- 2 Schalotten
- 50 g Crème fraiche
- 50 g geklärte Markenbutter
- Etwas Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Zitronen Sabayon:

### Schritt2

Schalotten klein schneiden und in Butter glasig andünsten, mit dem Rinderfond, 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 Pellkartöfelchen (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/>