

Kalbskarree mit Spargel und Käse, Soße Choron

Für 6 Personen

2,5 kg Kalbskarree	300 g Spargel pro Person	5 Tomaten
200 g Butter	$\frac{1}{4}$ l Weißwein	1 El Estragon
3 Schalotten	Sonnenblumenöl	5 Eigelb
200 g Parmesan		

Das Kalbskarree von Sehnen befreien, mit Sonnenblumenöl rundherum einreiben und salzen. Auf dem Grill von allen Seiten anbraten, anschließend 30 Minuten bei niedriger Temperatur medium garen.

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden. Salzwasser mit einem Stück Butter aufkochen und den geschälten Spargel ca. 15 Minuten darin bissfest garen.

Anschließend in etwas Butter in einer Pfanne schwenken und mit dem geriebenen Käse vermischen.

Für die Sauce Choron $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein mit den klein geschnittenen Schalotten und der Hälfte des Estragons aufkochen und einreduzieren.

Fünf Eigelb in einer Schüssel im Wasserbad schaumig aufschlagen und mit 100 Milliliter der Weißweinreduktion auffüllen. Anschließend 200 Gramm flüssige lauwarne Butter tropfenweise unterheben.

Tomaten halbieren und auf dem Grill schmoren, danach die Haut entfernen. Die Sauce Choron mit dem Fruchtfleisch der geschmorten Tomaten verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken.

Das Kalbskarree vor dem Anrichten in Koteletts schneiden, Spargel auf den Soßenspiegel legen, darauf das Kotelett.

Ali Güngörmüs am 04. Juni 2025