

Frühlingsmenü

5-Gang Menü von Ernst Willi

Apéro Gefüllter Champignonhut

Salat Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern

Suppe Petersilienwurzelsuppe mit grünem Petersilienschaum

Hauptgang Kalbskotelett, als Beilagen passen im Butter sautierte grüne und weisse Spargelstücke, Sauce Hollandaise mit kurz in Butter gewendeten Tomatenwürfelchen und kleinen Bratkartoffeln.

Dessert Erdbeergratin



Kalbskotelett

Mise en place für 10 Personen

10	Stk.	Kalbskoteletts à 200 bis 250 g
2	EL	Bratbutter
5	Stk.	Rosmarinzweige
5	Stk.	Thymianzweige
		Salz
		Fleischgewürzmischung
		Pfeffer Bouquet aus der Mühle
3	EL	Butter

Sauce Hollandaise für 10 Personen

Reduktion

2	dl	Weisswein
½	dl	Weissweinessig
2	Stk.	Schalotten, fein geschnitten
8	Stk.	Petersilienstiele
6	Stk.	Pfefferkörner, zerstoßen

Sauce

4	Stk.	frische Eigelbe
200	g	Butter, kalt, in Stücken
		Abschmecken mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer Bouquet aus der Mühle

Garnitur

10	Stk.	Rosmarinzweige
10	Stk.	Thymianzweige
1	Schale	Kresse

Zubereitung

- Das Fleisch eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- Den Backofen auf 80 °C (Ober-Unterhitze) vorheizen.
- Die Kotelettfleisch am Knochen entlang loslösen. Das Fleisch wird dadurch gleichmässiger gegart!
- Die Koteletts beidseitig je 3 Minuten in heisser Bratbutter anbraten.
- Das Fleisch nach dem Anbraten mit Salz, Fleischgewürzmischung und Pfeffer beidseitig gut würzen.
- Nun kommen die Koteletts auf das Backgitter, 60 Minuten bei 80 °C garen (Kerntemperatur 55 °C). Die Koteletts regelmässig wenden.
- Vor dem Servieren die Koteletts in einer Bratpfanne in heisser, aufschäumender Butter zusammen mit frischen Kräutern kurz wenden.

Anrichten

- Die Kotelettstücke mit einem Rosmarin- und einem Thymianzweig garnieren. Als Beilagen passen im Frühling sautierte grüne und weisse Spargelstücke, Sauce Hollandaise mit kurz in Butter gewendeten Tomatenwürfelchen und kleinen Bratkartoffeln.

