

FILETSTEAK AUF GEGTZILLTEM SPATZGEL & SAUCE HOLLANDAISE



GENUSS FUTZ DEN FIZUHLING

ZUTATEN FUTZ4

800g Filetsteak

zwei Bund grünen Spargel

einen Bund weißen Spargel

Bie

Butter

Knoblauch

Thymian

Meersalz

schwarzer Pfeffer

SAUCE HOLLANDAISE

250g Butter

3 Eigelb (freiland Eier)

3 EL Wasser

1 EL Zitronensaft

Weißwein





Das Filet auspacken und mit einem Papiertuch trockentupfen. Das Fleisch parieren (von Sehnen, Fett und Silberhäutchen befreien).



Butter schmelzen und mit Bier, zerdrückten Knoblauchzehen und Thymian vermischen.



Das Filet in schöne Stücke schneiden und die großartige Maserung unserer selektierten und gereiften Filetsteaks bewundern.



Anschließend die Steaks in das Butter-Bier-Gemisch einlegen und eine Stunde bei Raumtemparatur einziehen lassen.



Für die Sauce Hollandaise die Eigelbe, Wasser, Weißwein, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Währenddessen die Butter klären.



Über einem heißen Wasserbad kräftig weiter schlagen und nach und nach geklärte Butter zugeben. Achtung: Die Butter langsam einrühren.



Den Spargel schälen, halbieren, in ein wenig Öl marinieren und ab auf den Grill!



Die Steaks aus dem Butter-Bier-Gemisch nehmen und bei starker Hitze auf den Grill legen.



Wenden Sie die Steaks nach ca. 2 Minuten und würzen Sie nach dem Ruhen zusätzlich nach eigenem Geschmack mit Salz und Pfeffer.



Servieren Sie die Steaks im Ganzen oder in Tranchen geschnitten mit etwas Meersalz. Der Spargel mit der Sauce Hollandaise harmoniert perfekt dazu.

TIPP

Für die Sauce Hollandaise:

Die Sauce Hollandaise über dem Wasserbad immer kräftig weiterschlagen. Sollte das Ganze zu heiß werden, kann es sein, dass das Ei ausflockt. Um die Sauce zu retten, hilft dann nur ein Schluck eiskaltes Wasser.