



## Kalbsrücken aus dem Ofen

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

20	Kalbsrücken (Steaks à 250 g)	2,5 kg	neue Kartoffeln
80 St.	weißer Spargel	8 EL	Butter
2 L	Sc. Hollandaise	1 Handv.	gehackte Petersilie
100 ml	Rapsöl	4 Prisen	Muskatnuss
4 EL	Steinsalz	1 EL	Salz f. Spargel-Kochwasser
	Schwarzer Pfeffer grob oder fein		

### Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und gar kochen.
2. Geschälten Spargel 8 Minuten im Salzwasser kochen und im kalten Wasser abschrecken.
3. Kalbssteaks scharf von allen Seiten anbraten, würzen und für 8-10 Minuten im Ofen bei 120°C ruhen lassen.
4. Spargel und Kartoffeln zusammen mit Butter in einer Pfanne leicht anschwitzen.
5. Sauce Hollandaise nach Verpackungsangabe zubereiten, ggf. nach eigenem Geschmack mit Zitrone oder Muskatnuss verfeinern.
6. Alles anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.