



obst – gemüse niederwieser

Museumsstraße 19 • 6020 Innsbruck • Telefon : 0 512 / 58 84 06

RINDERPAILLARD MIT RAHMSPARGEL

für 4 Personen

Zutaten:

für das Rind:

600 gramm Rinderrücken
Salz
geschroteter Pfeffer
geschrotete Wacholderbeeren
Dijon-Senf

Den Rinderrücken mit Gewürzen und Senf einreiben. Das Fleisch kurz und scharf von allen Seiten anbraten und dann im Ofen bei 180 Grad rosa (41 – 42 Grad Kerntemperatur) fertig garen.

für den Rahmspargel:

50 gramm Butter
50 gramm Mehl
500 gramm Suppe
200 gramm weißer Spargel
Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat, gemahlener Kümmel
Zitrone, Butter, Zucker

Stellen Sie eine so genannte Sauce Velote her. Dazu bringt man die Butter in einem Topf zum Schmelzen und rührt das Mehl dazu (eine helle Roux herstellen). Geben Sie anschließend die Suppe unter ständigem Rühren dazu und lassen es noch einmal aufkochen. Zum Schluss mit Sahne verfeinern, abschmecken und beiseite stellen. Den Spargel unterhalb des Kopfes schälen, danach in Wasser mit Zucker, Salz, Zitrone und etwas geschmolzener Butter auf Biss kochen und mit kaltem Wasser abschrecken, die Enden abschneiden. Etwas Fond vom Spargelkochen aufheben. Den Spargel quer in kleine Stücke schneiden und mit der Sauce Velote aufkochen, noch einmal abschmecken, eventuell etwas Spargelfond dazugeben und einreduzieren lassen.

Guten Appetit!