

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Cordon Rouge mit Spargelfülle, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

Koch: Leo Suppan

Zutaten:

Cordon Rouge

- 4 Schweinsschnitzel á 150g
- 4 Stangen weiser Spargel
- 4 Stangen grüner Spargel
- 4 Blatt Bauernschinken
- 4 Blatt milden Bergkäse
- Salz, Pfeffer

Spargelfond

- 500 ml Wasser
- 100 ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Wacholderbeere
- 3 Pfefferkörner
- 20 g Salz
- 10 g Zucker

Weißweinreduktion

- 150 ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Wacholderbeere
- 3 Pfefferkörner

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- 10 g Salz
- 10 g Zucker

Sauce Hollandaise

- 3 Eidotter
- 75 ml Weißweinreduktion
- 250 g Butter
- Salz, Pfeffer
- Zitrone

Bratkartoffeln

8 mittelgroße festkochende Kartoffeln

Zubereitung:

Für den Spargelfond alle Zutaten in eine große Pfanne geben und aufkochen. Den weißen Spargel schälen und die letzten 2 cm abschneiden. Danach den Spargel im Spargelfond 5 min ziehen lassen. Bei dem grünen Spargel die letzten 2 cm wegschneiden und beiseitelegen. Die Schweinsschnitzel von innen nach außen klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit weißem und grünem Spargel, dem Schinken und Käse füllen, zuklappen und leicht zusammendrücken. Danach in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten und im Backrohr für 5 min bei 160 Grad gar ziehen lassen.

Für die Weißweinreduktion alle Zutaten aufkochen und um die Hälfte reduzieren lassen.

Für die Sauce Hollandaise die Butter in einen Topf geben und klären, dabei soll sich die Molke vom Fett trennen. Die geklärte Butter wegstellen. Für die Sauce Hollandaise die drei Eidotter mit der Weißweinreduktion in eine Rührschüssel geben und über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Achtung: die Eimasse darf nicht zu heiß werden. Wenn die Masse schaumig geschlagen ist vom Wasserdampf wegnehmen und die geklärte Butter in einem leichten Strahl unter ständigem Rühren einfließen lassen. Danach mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Die Kartoffeln mit der Schale in leicht gesalzenem Wasser kochen. Wenn sie weich gekocht sind schälen und in Öl und etwas Butter knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Beim Anrichten die Bratkartoffeln auf die Teller aufteilen. Die Cordon Rouge halbieren und die beiden Hälften in der Mitte der Teller platzieren. Die Sauce Hollandaise über die Cordon Rouge verteilen und alles zusammen genießen.