

Spieß mit grobstückigen Karotten, Kalbskotelett und Sauce Béarnaise



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

1,5 kg Ardo grobstückige sautierte Karotten

150 g Ardo Kräutermischung Tartar

20 g Ardo provenzalische Kräutermischung

3 rote Zwiebeln

10 ‚Little Gem‘-Salatherzen

10 Kalbskoteletts

5 Eigelb

500 g Butter

1 dl Olivenöl

Gastrique

Zubereitung

1. Die provenzalische Kräutermischung mit dem Olivenöl vermischen.
2. Die sautierten Karotten auftauen und zusammen mit Rote-Zwiebel-Stücken auf Spieße stecken.
3. Mit der Gastrique, dem Eigelb und der geschmolzenen Butter eine klassische Béarnaise zubereiten, zum Schluss die Ardo Kräutermischung Tartar dazugeben.
4. Die Karottenspieße mit dem Kräuteröl bestreichen, mit Pfeffer und Salz würzen und im Ofen 18-20 Min. bei 180° C backen.
5. Die Kalbskoteletts ebenfalls mit dem Kräuteröl bestreichen und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne grillen. Auch die Salatherzen mit dem Kräuteröl bestreichen und kurz grillen.

Allergene

Egg

Milk

