

# Vorspeisen:

## Panierte Kalbsmilken mit grünen Spargeln und Sauce Tartare

### Zubereitung Kalbsmilken

- ▷ Die Kalbsmilken vor der Zubereitung ca. 3 Stunden wässern.
- ▷ Die Milken auf das Edelstahlblech legen und 12 Minuten bei 95 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen, etwas auskühlen lassen und überschüssige Fett- und Gewebeteile wegschneiden.
- ▷ Inzwischen das Ei in einem Suppenteller aufschlagen.
- ▷ Die Milken in 1 cm dicke Tranchen schneiden, leicht salzen, ins aufgeschlagene Ei tauchen und im Paniermehl wälzen.
- ▷ Kurz vor dem Servieren das Erdnussöl und 20 g Butter in einer Bratpfanne auf dem Herd erhitzen und die Milken beidseitig knusprig braten.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

### Zubereitung Spargeln

- ▷ Die Spargeln in den gelochten Garbehälter legen und beiseite stellen.
- ▷ Vor dem Servieren die Spargeln salzen und 6 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen und beiseite stellen.

### Zubereitung Sauce Tartare

- ▷ Das Eigelb mit dem Senf und wenig Salz in eine Schüssel geben und mischen.
- ▷ Das Rapsöl langsam unter ständigem Rühren dazugiessen, sodass eine dicke Mayonnaise entsteht.
- ▷ Ei- und Gurkenwürfel, die Petersilie und die Zwiebel zufügen.
- ▷ Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

### Anrichten

- ▷ Die Spargeln auf 4 flachen Tellern anrichten.
- ▷ Die panierten Kalbsmilken-Stücke gleichmässig auf die Teller verteilen und mit einem Löffel eine Portion Sauce Tartare dazu anrichten.

### Hinweis

- ▷ Die Kalbsmilken müssen ca. 3 Stunden vor der Zubereitung gewässert werden.

### Garstufen Kalbsmilken

mit Vorheizen – Auflage 1  
12 Minuten 95 °C Dämpfen

### Garstufen Spargeln

mit Vorheizen – Auflage 1  
6 Minuten 100 °C Dämpfen

### Zutaten Kalbsmilken

600 g Kalbsmilken, roh  
1 Ei  
100 g Paniermehl  
4 EL Erdnussöl  
20 g Butter  
Salz

### Zutaten Spargeln

800 g grüne Spargeln, unten 2 cm abgeschnitten, unteres Drittel geschält  
Salz

### Zutaten Sauce Tartare

1 Eigelb  
1 TL Senf  
2 dl Rapsöl  
1 hartgekochtes Ei, gehackt  
2 Essiggurken, gehackt  
1 kleiner Bund glattblättrige Petersilie, grob gehackt  
1/2 kleine Zwiebel, gehackt  
Salz und Pfeffer  
Zitronensaft