

VOGELSBERGER DECKELCHEN MIT FRISCHEM SPARGEL, NEUEN KARTOFFELN UND BRAUNER BUTTER

Rezept von Hans Schmidt, Jägerhof, Lauterbach-Maar

Zutaten:

400 g Vogelsberger Deckelchen, vom Metzger vorbereitet, entseht
(Das Deckelchen befindet sich auf dem letzten Teil des Roastbeefs zum Hochrücken hin. Der sogenannte Hochrippendeckel liegt flach auf den letzten 25 bis 30 Zentimetern des Roastbeefs und wird meist schon vom Metzger beim Ausbeinen abgetrennt.

1 kg frischer, deutscher Spargel

800 g neue Kartoffeln

150 g Butter

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Deckelchen mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen und etwa 2 bis 3 Minuten von jeder Seite grillen und warm halten. Spargel schälen, in kochendes, gesalzenes Wasser geben und den Topf zur Seite stellen; den Spargel etwa 10 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser etwa 15 Minuten kochen. Butter im Topf erwärmen, die Molke entfernen und die geklärte Butter im Topf leicht bräunen lassen.

Zum Servieren das Vogelsberger Deckelchen noch einmal ganz kurz ca. 1-2 Minuten von beiden Seiten auf den heißen Grill legen und nach kurzem Ruhen in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Spargel, den neuen Kartoffeln und der braunen Butter anrichten.