Cap vom Rib Eye mit Spargel und Rosmarin-Hollandaise

Zutaten für 2 Personen:

Cap vom Rib Eye ca. 400 g

500 g weißer Spargel

250 ml Sauce Hollandaise

2 Zweige Rosmarin

½ Bio Zitrone

Fleur de Sel

Pfeffer

Zubereitung:

Die Spargel schälen und das holzige Ende abschneiden. Wasser in einen großen, ovalen Topf mit 1 EL Butter, einer guten Prise Salz und einer Prise Zucker zum kochen bringen und Spargel darin ca. 10 Minuten kochen (Test: mit einem Pfannenwender einige Spargel vorsichtig aus dem Wasser heben. Lassen sie die Köpfe leicht hängen, sind sie genau richtig).

Rosmarinnadeln fein hacken. Sauce Hollandaise erwärmen, Rosmarinnadeln, Zitronensaft- und schale hinzufügen und für einige Minuten ziehen lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Cap vom Rib Eye mit Salz würzen und bei direkter Hitze von allen Seiten scharf angrillen. Indirekt weitergrillen bis eine Kerntemperatur von 52-54 °C erreicht ist. Mit Pfeffer würzen.

Steak in Tranchen schneiden und mit Spargel und Sauce Hollandaise servieren.

© Alexandra Szonn Flavoured with Love (www.flavouredwithlove.com)