

Steak Battle Österreich vs. USA, mit Marchfelder Spargel und Sauce Foyot

400g Beiried Dry Aged, Höllerschmid

400g Rinderfilet vom Galloway, BOA Beef

400g Rinderfilet Greater Omaha

400g Beiried Wagyu, Dan Morgan, USA

1Kg Weißer Marchfelder Spargel

4Stk Dotter

200ml Weißwein, trocken

150g Butterschmalz

2 Schalotten

200ml Kalbs Jus

Salz, Zucker, Pfeffer, Maldon Salz, Butter, Zitronensaft, Lorbeer Blätter

Den Spargel schälen. Einen Fond aus Wasser, Zucker, Salz und Zitronensaft bereiten, den Spargel darin knackig kochen.

Den Weißwein mit den geschnittenen Schalotten, einem Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern auf die halbe Menge einkochen. Abseihen und mit den Dottern und etwas Salz einen Sabayon aufschlagen, das warme Butterschmalz unterschlagen.

Die Steaks am besten Medium Rare braten.

Den Kalbs Jus erhitzen, die Hollandaise unterziehen. Mit dem Spargel und den Steaks gefällig anrichten.